

Due Novembre un pensiero ed un dolcetto

Inviato da Marista Urru
martedì 02 novembre 2010

A Roma anche il ricordo dei morti può
essere espresso in modo scanzonato, come in questa poesia di Mario
Ugo Guattari

Un pensiero

Li morti, amico mio, sai dove stanno?

Stanno ne la capoccia de la gente.

Abbasta nominalli, abbasta un gnente,

che se fanno rivedè e, fino a quando

un'ombra nun ce scegne su la mente

ce stanno assieme cento vorte all'anno!

Vanno, vengheno e poi se ne rivanno..

Ma sto gioco nun dura eternamente,

Finchè vivemo noi, vivono loro

assieme a li ricordi del passato

assieme a sogni brutti e sogni d'oro.

Ma quanno che morimo, o prima o poi,

li morti che nun cianno mai lassato,

moreno un'antra vorta assieme a noi

Il giorno dei morti, quasi in tutta Italia si usa fare dei dolcetti, chiamati fave dei morti, l'origine si riallaccia ad antiche usanze, la fava si offriva alle Parche, a Plutone, a Proserpina, dei degli inferi.

Ogni regione d'Italia ne custodisce gelosamente la ricetta, ma alla fine si somigliano tutte: mandorle, zucchero, farina, burro, uova si o no a seconda, a volte il cioccolato.

Io fo così: 200 gr di farina, 100 gr zucchero, 100 gr mandorle, 30 burro, 1 uovo, scorza di limone e acqua di fiori d'arancio, oppure cannella.

Sbucciate le mandorle, la pellicina si toglie immergendole in acqua bollente. Pestatele nel mortaio con lo zucchero, mettetele nella farina co il resto degli ingredienti, non fate mancare il pizzico di sale, piccolissimo, ma essenziale, formate una pasta morbida, non ci sta male nell'impasto un cucchiaino di buona acquavite o simile, Quando è ben lavorata ricavatene delle pastine, un pò schiacciate, come una grossa fava, mettetele nella teglia su carta forno, e nel forno non troppo caldo, a 170° non dovrebbero esser necessari più di 8 minuti, oi segnete il fuoco, aprite a metà lo sportello e lasciatele lì qualche minuto.

Buone anche le fave con le sole chiare d'uovo, in questo modo vengono dure, alcuni le preferiscono. Dopo sbucciate le mandorle, asciugatele al sole o al forno, pestatele sottili, versando man mano le chiare di due uova per 200 gr di mandorle, alla fine aggiungete lo zucchero, gli aromi, impastate bene, e sulla spianatoia, dopo aver sparso un velo di farina, date alla pasta la forma di un bastone che taglierete in piccole parti che schiaccerete, come delle piccole fave, per la cottura il procedimento è uguale alle altre.