“Ricordo quando mio padre preparava i lampascioni…”

La ricetta : “I Lampascioni al forno”

> *Mio padre si chiamava Aldo. Nacque il 12 Marzo del 1933 in un paesino del Mantovano. Un creativo artista del marmo con una grande passione per il suo lavoro… quando si è spenta, si è spento lui.*

Beato chi non perde la passione…

Di lui mi rimangono pochi oggetti. Una macchina fotografica che ha fermato molti istanti della mia infanzia, un vecchio portafoto che ci accompagnava durante i nostri viaggi, e un’armonica a bocca. Ricordo che per anni, dopo che se ne è andato, spesso mi fermavo ad annusare l’odore del legno su cui appoggiava le labbra per suonarla. Arrivò un giorno in cui non l’ho sentito più…

Adorava il suo lavoro, adorava viaggiare, adorava la musica, adorava il vino e il cibo, adorava andar per boschi a cercare funghi… Un carattere difficile che ha reso il nostro rapporto a volte conflittuale anche se pur sempre intenso e profondo.

Posso solo dire per certo che, quando se n'è andato lui, se n'è andato un pezzo del mio cuore.

> *"I rapporti conflittuali possono essere veri e profondi, perché in essi, ognuno gioca la propria vera essenza alla ricerca di consonanza con l'essenza altrui…" Alessandra Paolini*

Ormai sono passati tanti anni, ma per me è come se fosse ieri. Oggi nel giorno del suo compleanno voglio ricordarlo con dei profumi e dei sapori della memoria che, riportandomi con la mente al passato, mi ricordano il tempo che fu…

Oltre ad amare molto le frittate, che lui stesso preparava meticolosamente, ricordo in particolare un cipollotto selvatico, il **lampascione**, che aveva imparato ad apprezzare e a cucinare da sua madre. Io stessa ne vado ghiottissima se trovo chi sa prepararlo senza che il caratteristico sapore amarognolo abbia il sopravvento.

Nonostante il suo nome dialettale riconduca spesso all'abitudine di dare dell'ottuso a qualcuno, le sue proprietà culinarie e medicinali smentiscono qualsiasi riferimento legato a questa consuetudine.

Questo vegetale coltivato quasi esclusivamente nelle regioni meridionali, per poter essere raccolto ha bisogno di almeno quattro anni di crescita. Oltre a contribuire ad abbassare i grassi e gli zuccheri nel sangue, ha proprietà antinfiammatorie e lassative.

Ma ora passiamo alla preparazione dei "lampascioni al forno"

- Iniziare col pulire i lampascioni privandoli del rivestimento esterno.
- Quindi procedere tenendoli a bagno in acqua per circa sei ore, in modo da far perder loro un po’ del sapore amarognolo.
- Scolarli, asciugarli, e inciderli alla base con un taglio a croce.
- Infine disporli su una teglia unta e passarli al forno cuocendoli a 180’ per circa mezz’ora.
- Condirli con olio extra vergine d’oliva, quello buono, sale, aglio, e peperoncino.

Io, li adoro!

“Ciascuno di noi ha la sua madeleine, il sapore che gli ricorda la meglio età. Non è solo rimpianto dei sapori d’antan, ma uno stato di grazia da ricreare. Una ricerca del tempo perduto… E quando ci riesce, proviamo uno stupore infantile, una gioia bambinesca che ci fa socchiudere gli occhi di piacere… è tempo ritrovato…” Marino Niola, antropologo