

LE CUOCHE CHE VOGLIAMO DIVENTARE

Colpita da un lutto, Francesca Pachetti lascia il lavoro per dedicarsi all'agricoltura. Con i campi e il ciclo delle stagioni sviluppa un rapporto intenso, quasi filosofico, e decide di condividerlo attraverso la scrittura

di **Ro Corradin**

foto di Federico Guida per Contrasto



Il campo, quando leggi i suoi libri, diventa un personaggio a cui ti affezioni. Tanto che quando mi propone di incontrarla a casa, protesto: «Voglio vedere il campo». Un rettangolo di terra pettinato con cura in file ordinate di ortaggi, erbe aromatiche, fiori. Si respira l'amore per il bello, per il buono, per il giusto, per il gusto e infine l'amore tout court. Un po' più lontano c'è l'orto grande, quello da cui la Raccontadina insegna le rigolose cassette settimanali nell'area di Massa e Carrara. Il campo piccolo è vicino alla casetta su due piani: qui è cominciato tutto, quando il marito di Francesca morì di un cancro fulmineo lasciandola sola con il loro bambino. «Non potevo riprendere a fare l'educatrice, ci voleva un lavoro che mi permettesse di stare accanto a mio figlio». Cresciuta in una famiglia di contadini, si rivolge alla terra per il sostentamento. «Ho imparato da sola. Quand'ero bambina e aiutavo i miei, erano gli anni in cui ci si chiedeva come produrre di più; non era uno stile di agricoltura che potessi desiderare di fare

CHI È

Rimasta sola a crescere un figlio dopo la morte improvvisa del marito, Francesca Pachetti lascia il lavoro da educatrice e diventa coltivatrice, come i suoi genitori. Vive e lavora nella zona di Massa e Carrara, e racconta la sua quotidianità con i social e i libri



LA «RACCONTADINA»



Non ti spaventare, pensa sempre al seme e mai al frutto, al germoglio e non al fiore, al centimetro di terra e non all'ettaro

mio. Più che altro, dai miei, ho imparato quel che non volevo fare». Le notti, per una donna sola che ricuce la vita intorno a sé e al suo bambino, sono lunghe, spesso insonni. Allora arriva la scrittura, come l'aiutante magica nelle storie di fate e peripezie. La scrittura le tende la mano, la traghetta dalla notte al giorno, diventa condivisione del pensiero con altri adulti e adulte, tanti, sempre di più, che la seguono sui social in cui racconta la sua quotidianità. Francesca forgia per sé una definizione: la Raccontadina. I suoi libri sono pieni di una pacata gioia di vivere, di una filosofia radicata nella terra. Sono difficili da trovare, vanno ordinati, aspettati. Come le verdure che semini, ti direbbe lei. Di fronte alle sue parole forti, intense, giuste, la cronista può solo fare un passo indietro e lasciare che sia lei, Francesca Pachetti, a raccontarsi. Da *Inverno*: «Il mio mondo è piccolo

quando sei in affanno e ti siano sempre maestri i prati e gli alberi: nessun fiore guarda i petali del vicino, nessun albero i frutti dell'altro». In un altro libro, da cui è tratta la ricetta qui sotto, ti racconta *i sapori di una svolta*, e capisci come funziona la sua immaginazione, tesa a elevare torrette medievali sovrapponendo anelli di cipolle. Ti racconta la sua estate: a sorpresa è vacanza e mare e capacità di sapere, surfando, con quale onda prendersi quale confidenza. Ti mostra cassette di verdure che incarnano il principio del buono, coltivato e giusto. Rientrate in casa, mi offre una tisana e racconta del figlio che ha scelto di iscriversi a filosofia, e lei, che pure ha tanta immaginazione, chissà perché non lo immagina proprio che il suo ragazzo non fa altro che seguire le orme della madre, maestra di filosofia spicciola della quotidianità in campo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE TORRETTE DI CIPOLLE



Foto di Blessed Brands, styling di Stefania Aledi. Crediti: Zara Home, Domenico Mori, Madame Stoltz

Ingredienti: 1 kg di cipolle rosse di Zerli; 200 g di pecorino stagionato grattugiato; 100 g di pangrattato; q.b. di burro per gli stampini, glassa di aceto balsamico e olio evo.

Lavate e sbucciate le cipolle. Tagliatele a fettine sottili per ottenere degli anelli. Imburrate bene dei pirottini monodose o degli stampi da muffin, riempiteli disponendo gli anelli uno sull'altro altermandoli con

pecorino e poco pangrattato. Concludete con abbondante formaggio, una spolverata di pangrattato e un giro d'olio, con parsimonia. Cuocete in forno a 180-200°C per venti minuti o finché l'aspetto non risulta compatto, asciutto e leggermente dorato. Impiattate sollevando le torri dal loro contenitore con attenzione e, una volta nel piatto, guarnite con glassa di aceto balsamico.

LA STORIA NEL PIATTO
NON C'È ESTATE
SENZA MELONEdi **Paola S. Trifirò**

Tra i must gastronomici dell'estate c'è senza dubbio il melone. Originario dell'Asia (o forse dell'Africa tropicale), il *Cucumis melo* prende il nome dal tardolatino melo. Già noto agli Egizi, piaceva molto ai Romani, che lo usavano forse come ortaggio, cogliendolo acerbo e condendolo con «pepe, puleggio (menta), vino d'uva passa o miele, salsa d'Apicio, aceto» (Apicio, *De re coquinaria*). Lo ritroviamo nella *Naturalis Historia* di Plinio (XIX, 67), che racconta come «in campagna si ottiene una varietà nuova... li chiamano melopepones... di colore dorato», e come l'imperatore Tiberio ne fosse ghiotto, sottolineandone le virtù medicinali (XX, 11). Nei secoli acquista sempre più popolarità in Francia e Italia, dove fu creata la varietà Cantalupo, dal nome paese vicino Roma, poi portata in Francia sotto Carlo VIII, ancora oggi considerata la migliore. Alexandre Dumas padre (autore del *Grande dizionario di cucina*, 1870) li amava al punto che in suo onore è stata istituita la Confraternita dei Cavalieri dei meloni di Cavallion, oggi capitale francese dei meloni. Castore Durante, botanico e medico di Papa Sisto V, nel *Tesoro di sanità* (1586) consigliava una passeggiata per digerirli, anche se l'imperatore Clodio Albino (fine II sec. d.C.) ne mangiava dieci a pasto senza conseguenze. Appartenente alla famiglia delle



Cucurbitacee, i meloni si dividono in sostanza in estivi (polpa arancione e profumata) e invernali (polpa bianca o verde pallido, dolce) e dalla buccia liscia o retata. L'Italia vanta una notevole produzione: tra i più famosi c'è il mantovano Igp, per cui esiste un consorzio. Quello estivo si serve talora tagliato in due e svuotato dei semi con aggiunta di Porto, ma il suo trionfo è col prosciutto crudo, che si può immaginare in voga già presso i Romani, per i quali era corretto contrastare cibi caldi con altri freddi, cibi umidi con altri secchi e così via. Mentre i menu rinascimentali citano solo qua e là l'argomento, Pellegrino Artusi propone in agosto «popone con prosciutto e vino generoso» e Luigi Carnacina lo esalta come dessert in ottimo gelato, seguito magari da un meloncello, liquore a base di crema di melone Cantalupo.

Per saperne di più:
Il tesoro della sanità
(1586)

© RIPRODUZIONE RISERVATA