

Le chioccioline ... in umido

Quello che un tempo era un piatto abbastanza comune tra la gente delle nostre campagne oggi è diventato una rarità, un ricordo, che spesso viene addirittura mitizzato. Mi riferisco alle “chioccioline in umido”, una pietanza gustosa, che faceva parte di quella cucina spontanea, nata dal niente, che riusciva a sfamare le persone con le cose che si trovavano gratis, senza mettere mano al denaro, di cui peraltro c’era anche poca disponibilità. Le chioccioline si “andavano a fare” e si mangiavano. Chi le trovava in genere le utilizzava per uso di famiglia e non c’era alcun commercio di questi molluschi. Il problema, dopo averle raccolte negli orti, nei campi e sui ciglioni, veniva quando si trattava di prepararle per la cottura, perché prima dovevano essere tenute “in purga” diversi giorni. Mi ricordo sempre che il nonno le metteva “in capanna” dentro a un corbello (cesto); i primi giorni le nutriva con erbe e insalata, poi per altri giorni le teneva a digiuno nella segatura, ma più spesso nella semola. Con questo sistema si riusciva a “pulire” l’apparato digerente delle chioccioline e ad essere sicuri poi di non mangiare insieme alla chiocciolina anche qualche cosa di nocivo. Il corbello quando si apriva, brulicava e schiumava; centinaia di chioccioline vi erano confinate e, sia pure lentamente tutte si muovevano sul fondo e sulle pareti e anche sul coperchio lasciando scie umide ed argentee; una volta, me lo ricordo bene, fuggirono tutte; forse era rimasto il coperchio socchiuso, forse c’era un buco nel corbello, non si è mai saputo, ma fatto sta che, quando si entrò in capanna le chioccioline erano dappertutto, sui muri scaldati, sugli attrezzi da lavoro, sui travicelli del tetto, sul pavimento di vecchi mattoni e perfino sul filo della luce dal quale pendeva una vecchia e polverosa lampadina. Si dovette aprire una seconda caccia alla chiocciolina, questa volta all’interno della capanna; per me fu un bel gioco: mi divertivo a scovarle nei posti più impensati: alla fine quasi tutte le fuggiasche furono riagguantate e finirono di nuovo nel corbello, dal quale questa

volta uscirono solo al momento di finire nel tegame.

Come si capisce le chioccioline non erano e non sono un cibo “subito pronto” da mangiare. Per poterle cucinare occorre sicuramente tempo impegno, ma soprattutto cultura, la cultura specifica della tradizione. Ma anche per mangiarle occorre questo tipo di cultura oppure si può dire anche di abitudine. Bisogna averle conosciute e mangiate da bambini, per poter superare, da grandi, l’idea di una sensazione di ripugnanza nei confronti di questi piccoli animali. E del resto per tutte le cose è così; tutto si impara da bambini, sotto la guida, ma soprattutto con l’esempio degli adulti. Se si vedono i nonni e i genitori che mangiano chioccioline non ci sono poi più problemi specialmente quando tutto assume l’idea del gioco e dell’inconsueto. Da bambino mangiare le chioccioline dai nonni era un divertimento più che una ghiottoneria; mi piaceva anche il sapore, ma soprattutto quello che mi entusiasmava, l’ho capito dopo, era la modalità inconsueta, con cui ci si avvicinava a questo cibo. Intanto c’era quella lunga preparazione del corbello in capanna con le chioccioline da sorvegliare, da nutrire e da purgare. Il momento di assaggiarle si avvicinava lentamente e quindi diventava quasi una meta da raggiungere. Poi c’era il giorno più lungo, quello della cottura che culminava con quel pranzo tanto atteso. Il nonno preparava dei gancetti di filo di ferro con un piccolo uncino all’estremità con i quali era facile estrarre il mollusco dal suo guscio per poterlo mangiare. Nonostante questo ci voleva, specialmente per un bambino una certa abilità, che naturalmente si acquisiva con la pratica. Del mollusco che si estraeva si poteva mangiare tutto, ma bisognava lasciare l’ultima parte, quella più scura, che costituisce l’intestino dell’animale e nella quale si possono accumulare eventuali sostanze tossiche. E poi, grande libidine, era un cibo che non solo si poteva, ma si doveva mangiare con le mani. Alla sensazione del gusto, si aggiungeva quindi un’appagante espe-

rienza tattile che faceva diventare quel cibo molto amico, nel senso che diventava allo stesso tempo un gioco e un giocattolo; io tenevo i gusci delle mie chioccioline separati da quelli degli altri, perché alla fine mi piaceva contarli, per sapere quante ne avevo mangiate, facendo a gara con gli altri commensali.

Anche per tutti questi motivi che mi ricordano l'infanzia, quando mi capita di avere la possibilità di poter rimangiare un piatto di chioccioline in umido, alla gratificazione fisica derivante dal senso del gusto, si aggiunge forse un'inconscia gratificazione psicologica che, come tante altre esperienze che rievocano il passato, mi riporta nel liquido amniotico delle origini della famiglia e della vita.

Senza esagerare con l'amarcord, ma comunque con grande soddisfazione ieri sera a Cigoli abbiamo rimangiato le famose chioccioline in umido, cucinate come una volta, da qualcuno che ha saputo mantenere il sapere degli antichi e l'ha saputo trasformare in cibo senza raccontarlo. Erano davvero buone e c'erano anche tutti i sapori di quando ero un bambino, c'erano i sapori del corpo, quelli che si sentono sulla lingua che pizzica per il peperoncino, o nell'afrore del sugo che bagna e insaporisce il nostro pane sciocco. C'era anche quella soddisfazione tattile del contatto con il cibo, e quel doversi per forza ciucciare le dita. C'erano poi anche i sapori dell'anima, dei ricordi, delle espressioni e delle voci delle persone che non ci sono più, della vita che passa, del mondo che cambia. E non sono queste solo banalità, perché questa è la nostra dimensione e quindi è giusto forse ritrovarla anche nel marginalissimo evento della riscoperta di un cibo antico e desueto.

Oggi anche per le chioccioline c'è stato il progresso e anche in questo settore molte cose sono cambiate. Intanto nessuno va più a far chioccioline per conto proprio. I motivi sono tanti: non c'è più il tempo disponibile e non ci sono più gli ambienti adatti dove trovare le chioccioline. La campagna coltivata oggi è trattata con prodotti chimici che spesso uccidono questi molluschi e anche quando non succede non possiamo essere sicuri che non abbiano ingerito prodotti tossici.

Per questo le chioccioline oggi sono tutte di allevamento. In Italia dagli anni '70 si è sviluppata una tecnica di allevamento molto effica-

ce che produce chioccioline pronte per il consumo assolutamente in maniera biologiche e sicura per la salute.

I piccoli animali vengono mantenuti in un ambiente assolutamente naturale come potrebbe essere il loro miglior habitat, con l'unica limitazione di un'opportuna recinzione che li mantiene in loco e che li protegge da tutti i loro innumerevoli predatori. Gli allevatori prima di metterle in commercio provvedono anche a tenere le chioccioline in purga in modo che arrivino al consumatore già pronte per l'uso. Quando si cuociono le chioccioline devono essere vive; già ai tempi del nonno bisognava stare attenti e le chioccioline morte si buttavano. Non è facilissimo cucinarle; un po' laborioso, ma non impossibile. Ieri sera ho chiesto agli amici di Cigoli la loro ricetta; è uscito dal portafogli di uno di loro un foglietto piegato in otto scritto a mano, gelosamente conservato, dove con meticolosa precisione erano annotati tutti gli ingredienti, pesi e proporzioni. Al di là dei particolari le chioccioline già pulite vanno messe in acqua fredda sul fuoco e sbollentate, tolte dall'acqua e fatte asciugare. In un tegame dai bordi alti e molto capace nel frattempo avremo fatto un abbondante soffritto con cipolla, sedano, carota, peperoncino piccante, odore di rosmarino salvia e soprattutto prosciutto o salumi vari tritati in quantità abbondante. Si fa stufare il soffritto con vino rosso e poi si mettono le chioccioline che si tirano a cottura con del brodo nel quale si è stemperato abbondante concentrato di pomodoro. Attenzione bisogna usare il concentrato e non i pomodori pelati che ridurrebbero il sugo ad un insipido liquido acquoso. È infatti il concentrato l'erede moderno di quella conserva fatta in casa che oggi nessuno conosce più. Naturalmente è meglio avere un po' di pratica per capire cotture e densità, perché queste sono cose difficili da scrivere.

Alla fine le chioccioline si portano in tavola calde si mettono nelle scodelle con un po' del loro sugo e si mangiano lentamente lavorando per tirarle fuori, inzuppando il pane morbido nel sugo, ungendosi le mani, le labbra e le guance. La bocca ci si pulisce con un vino rosso giovane, ancora leggermente acidulo e asprigno come quello che ci hanno dato a Cigoli ieri sera. L'importante è che ce ne sia assai, perché ne serve in abbondanza. PITINGHI