

Specialità ciliverghesi: gelato, zucchero filato e zuppa di castagne.

Con questo numero iniziamo una serie di articoli riguardanti alcuni aspetti curiosi della nostra realtà, soprattutto nel campo gastronomico. La fonte delle nostre notizie è un diario, scritto anni fa da un nostro concittadino, Battista Albini, il quale ha voluto fissare alcuni episodi della sua vita decisamente interessanti. Avendo avuto la fortuna di poterlo leggere, ho potuto conoscere alcuni aspetti della vita quotidiana del nostro paese nel periodo antecedente l'ultima guerra.

Ringrazio la moglie, signora Angela, di avermi dato l'autorizzazione alla pubblicazione.

Per i più giovani, ricordo che Battista Albini è nato nel 1912, ed era fratello del signor Luigi, che tutti conosciamo perché ancora oggi gestisce, insieme con i figli, il noto supermercato di frutta e verdura. Dopo la guerra, il signor Battista si trasferì con la famiglia a Verona, gestendo un magazzino all'interno del mercato ortofrutticolo della città scaligera.

Tra i passi più interessanti, abbiamo scelto quelli in cui si parla di quando faceva i gelati, lo zucchero filato e la zuppa di castagne.

Siamo a Ciliverghe attorno agli anni Trenta.

Gelati, bibite, granite...

Alla domenica agganciavo un carrettino dietro la bicicletta e facevo il giro del paese vendendo i gelati, mentre mio padre, con il carro trainato dal cavallo, arrivava nei paesi limitrofi: tutti ci aspettavano con ansia, sia perché il gelato, una volta alla settimana, se lo potevano permettere quasi tutti, sia perché tenevamo gli attrezzi molto puliti e tutti apprezzavano la qualità del prodotto, fatto sempre con latte fresco e uova.

Ricordo che mia madre, alla domenica mattina, dopo la messa, mi mandava alle Due Porte con una damigiana sul portapacchi della bicicletta per riempirla di latte fresco.

Nel pomeriggio aveva inizio la preparazione: in un grande paiolo di rame si metteva il latte, le uova, un pugno di bucce di limone, cannella, chiodi di garofano, spezie e tanti altri profumi e, a fuoco lento, si doveva continuamente mescolare per circa un'ora e mezza. Poi, si versava il contenuto nelle gelatiere, che si ponevano a raffreddare in recipienti di legno pieni di acqua.

Finalmente, quando era ben raffreddato, ero pronto per uscire.

Non appena suonavo la trombettina, i ragazzi uscivano da casa saltando di gioia. Dietro a loro, le madri. Io allora gridavo: "*Bambini, bambini, piangete, così la mamma vi compera il gelato...*".

C'erano quattro misure diverse di coppette: da 10, 20, 30 e 50 centesimi, ma a chi ne aveva solo 5 lo davò ugualmente, magari un po' scarso.

Una volta, scendendo dal Monte, rovesciai il carretto e dovetti correre a casa per aggiungere il ghiaccio e il sale.

Alla domenica, quando c'era il teatro, mi mettevo tra le file delle sedie vendendo il gelato agli spettatori.

A casa, mia madre e la zia Letizia vendevano, oltre ai gelati, le granite e le bibite...

Lo zucchero filato

Li guardavo con invidia tutti quei carmelitani che lo vendevano alle fiere.

Invano avevo chiesto a qualcuno di insegnarmi, anche dietro pagamento. Macché. Si tenevano tutti stretto il loro segreto.

Sembrava il momento buono quando conobbi una coppia, molto anziana.

- *Questi qui*, - pensai - *mi venderanno finalmente la ricetta, visto che hanno i giorni contati.*

Niente da fare.

Deciso a non mollare, non so quante volte provai a casa. E ci riuscii.

Era una domenica mattina. Avevo già provato due volte e ci andai vicino: la prima volta era troppo avanti di cottura, la seconda un po' indietro.

Provai la via di mezzo e...rimasi senza parole quando vidi che era proprio come quello che guardavo con invidia sulle bancarelle degli altri.

Mi affrettai subito a farne un bel po' per offrirlo alla gente che usciva dalla messa.

Ora sì, che potevo andare alle fiere senza complessi di inferiorità con la concorrenza.

Stimolato da questa scoperta, imparai a fare le caramelle con il glucosio, e poi i croccanti e poi le arachidi crude e poi le mandorle ricoperte...

Praticamente, il mio banco era quello più provvisto di leccornie.

Ma non era frequentato solo per queste. Se permettete, non faccio per vantarmi, ero anche un bel giovane e con quel vestito tutto bianco sembravo quasi un medico..

La stagione delle castagne e dei cachi

Quando arrivava il tempo delle castagne partivamo nel pomeriggio del lunedì e del giovedì per Iseo.

Passavamo la serata in trattoria e poi subito a dormire in qualche stalla perché alle quattro del mattino dovevamo recarci sulle rive del lago dove arrivavano le imbarcazioni cariche di castagne.

Finito il carico, prendevamo poco prima del mezzogiorno la strada del ritorno.

Alla domenica eravamo nei paesi limitrofi a venderle alla gente che usciva dalla chiesa.

Il fatto di esserci recati ad Iseo, ci metteva in una condizione di favore rispetto alla concorrenza, perché gli altri si recavano a comperarle a Brescia, pagandole, ovviamente, di più.

Le giornate in cui si vendeva di più erano quelle dei tridui per i morti e la gente andava pazza per la zuppa: naturalmente, quella che vendevo io non era la zuppa vera, ma quella di castagne. Così, infatti, noi fruttivendoli chiamiamo le castagne cotte, sbucciate e fatte bollire in pentola.

Finito con le castagne, iniziava il periodo dei cachi.

Le zone migliori per la produzione di questo frutto erano Nuvolera, Nuvolento, Paitone e Prevalle. Era la cosiddetta qualità del ragno, la più richiesta dal mercato. Ma occorreva far presto, perché lo sapeva anche la concorrenza e bisognava arrivare sempre per primi.

Lo imparai a mie spese quella volta che, per andare a caccia, non arrivai in tempo.

Da giorni c'era la passata dei tordi ed io, che avevo costruito un capanno vicino a san Rocco, non volevo perdermi l'occasione.

Ci rimasi per alcuni giorni, facendo bottino pieno, ma, quando arrivai dai produttori, i più belli eran già stati venduti...

(D. Agliardi)