

LA VERA CUCINIERA GENOVESE FACILE ED ECONOMICA

(a cura di Pongi)

Mi pare che – dati i tempi – forse sia il caso di riprendere in considerazione le trippe.

Quasi completamente neglette, le accoglienti tripperie d'un tempo, caldo salotto invernale di un mondo di vecchietti poverelli, artisti e gatti, una sorta di dignitosa e rispettabile *corte dei miracoli* cittadina, combattono valorosamente per la sopravvivenza.

Forse spariranno, come le osterie dei tortai, e forse no. Chi lo sa. Le pizzerie? Eh no, con il dovuto rispetto, è tutt'altra dimensione. Intanto gli avventori. Certo, i giovani, gli artisti, le famiglie con gli immancabili pargoli rompiballe, il frastuono sghignazzante delle truppe di giovinotti o di ragazzine. Gatti? Per carità, *dal rumore, fuggi*; non è posto per felini costumati.

Le tripperie, dicevo, con il sommo bisbiglio dei vecchietti, l'acciottolio delle grosse scodelle di terraglia spessa, adatta a contenere il brodo bollente e le *centopelli* fumanti, resistono strenuamente.

Ho trovato questa strana ricetta, non so bene come sia la zucca secca; io adopero quella fresca e il risultato è eccellente, questa zuppa ha tutto il fascinioso sapore delle cose antiche. Ditemi cosa ne pensate!

04. Minestra di zucche con trippa. Prendete un chilogramma di zucche secche, allargatele a tagliatele a striscie della lunghezza di 12 o 14 centimetri; mettetele a bagno nell'acqua fresca, ove le agiterete alquanto. Ponetele poscia in pentola ad acqua bollente: e dopo un quarto d'ora di cottura ritiratele, fatele bene sgocciolare, indi spremetele dentro una salvietta e riponetele in un buon brodo, aggiungendovi tre ottogrammi di pasta di salsiccia, mezzo chilogramma di trippa nel così detto *cratopelle*, sottilmente tagliata, 25 grammi di funghi secchi, un sedano tagliato a pezzetti, sei piccoli cardi tagliati pure a pezzetti e scottati a parte, sei cucchiaiate di formaggio parmigiano grattato e un po' di sugo. Fate cuocere per un'ora, rimastando di quando in quando, e servite in tavola dentro una suppiera.



Lattarola d'Apparizione (villaggio vicino Genova)

Raccomandiamo ai nostri Collaboratori di inviare alla Redazione del bollettino testi preferibilmente **scritti a computer** e accompagnati dal relativo dischetto, e corredati da materiale illustrativo attinente l'argomento trattato.

Si ricorda che il materiale inviato **non si restituisce** e che la Redazione si riserva di esaminare i testi e di deciderne o meno la pubblicazione. Chi possiede l'e-mail è pregato di darne comunicazione:

posta@acompana.org

Quote sociali 2009

Le nuove quote deliberate dal Sodalizio per il 2009 sono le seguenti:

<i>Soci ordinari residenti in Italia</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>Soci ord. res. in altri paesi Europei</i>	<i>Euro 35,00</i>
<i>Soci ord. res. in altri Continenti</i>	<i>Euro 40,00</i>
<i>Soci sostenitori</i>	<i>Euro 75,00</i>
<i>Giovani e Studenti</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Enti e Società Liguri</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>QUOTA «UNA TANTUM» SOCI VITALIZI:</i>	
<i>residenti in Italia</i>	<i>Euro 350,00</i>
<i>residenti in altri paesi Europei</i>	<i>Euro 400,00</i>
<i>residenti in altri Continenti</i>	<i>Euro 450,00</i>

Ai soli Soci ordinari, oltre la loro normale quota di associazione, viene chiesta, all'atto della iscrizione, la cifra di Euro 10,00.

A tutti i nuovi Soci verrà consegnato la tessera, lo statuto speciale, il distintivo e l'adesivo per l'auto.

La Sede è regolarmente aperta il martedì (ore 15-16,30), per Segreteria e Biblioteca, telefono e fax 0102469925 - mail: posta@acompana.org.

Il rinnovo delle quote può essere effettuato anche a mezzo conto corrente postale 18889162 intestato a «A COMPAGNA» - Piazza Posta Vecchia 3/5 - 16123 Genova.