

# LE RICETTE

## “ALLA SUA MANIERA”

di Maria Vietz

Che Maria Vietz sia una donna straordinaria lo sappiamo tutti. Ci rallegriamo ogni martedì quando ci racconta quelle piccole saporite cose che raspa intelligentemente dai suoi ricordi, quando ci rende partecipi di certe usanze e tradizioni più o meno ghiotte e comunque teneramente private di casa sua e dei suoi antenati, quando ci recita o ci legge quei brani in genovese dei nostri poeti. Maria è tutto questo, e anche tante altre cose insieme, come succede a chi nasce artista come lei, e neanche a tutti.

Ora ci delizierà con certe sue ricette di cucina, c'era da aspettarselo.

### *O stocchefisce accomodou*

Ghe veu: kg. 1 de stocchefisce (poscibilmente da-a parte da testa); aggio; porsemmo; 3 pescisæ; na preisa abbondante de tapani sotto sâ; na bella magnâ de pigneu; 100 gr. de olive neigre; kg. 1 de patate; sarsa de tomate; abbondante eujo d'oliva.

Se fâ: in te na bella pugnata d'ægua sbuggentæ o stocche tuffandolo unn-a o due votte senza però falo cheuxe. Quest'operazion a ve servia pe aggiuttave a spinalo senza rompilo troppo.

Intanto tritolæ insemme l'aggio, o porsemmo, i tapani e i pescisæ, che avei zà èpulio e lavou.

Mettei tutti questi savoi in te 'na cassoula con eujo a man bassa; fæli rosolâ velocemente, poi azzunzeighe o stocche che aviei in to frattempo spinou e taggiou a tocchettoin; aggiustæ da sâ e metteighe a sarsa (poca) diluia.

Lasciæ cheuxe finché o stocche o l'avia 'na conscistenza “a-o dente”; poi azzunzeighe e patate taggia e a tocchettoin; e crovî o tutto con ægua, a fî do contegnuo.

Andæ avanti scinn-a a completa cottua de patate.



*Venditrice di pollame di Campo*

### *Sarsa verde a-a zeneize*

Ghe veu: 5 olive verdi sens'osso; 'na moula de pan; un spigo d'aggio; 30 gr. de pigneu; un pesciosäou; abbondante porsemmo; un po' d'axou; un rosso d'euvo; ½ gotto d'eujo d'oliva; 30 gr. de tapani sott'axou; peivie e sâ.

Se fâ: mettei a moula de pan a bagno in te l'axou e spreimeila ben.

In to frullato mettei i tapani ben scöæ, e olive, l'aggio, l'ancioa lavâ e spinâ, i pigneu, o porsemmo, a moula, o rosso d'euvo, sâ e peivie.

Frullæ ben e a fin versæ tutto in te na coppetta e diluî a sarsa con l'eujo.

16 - corba

17 - corba toscann-a

18 - corbetta

20 - panêa

21 - vallo

