

C'era una volta Babbo Natale.

Calò!: "l'otto Dicembre eccolo è ora che vai a fa i ruschi". Calò era il soprannome che mia nonna paterna, da buona siciliana verace aveva messo a mio padre, primo genito dei sette figli "viventi", era il diminutivo di Calogero, tipico nome siculo, e che anche mia madre usava quando affettuosamente si rivolgeva a lui.

Sentire questa esclamazione di mia madre, per me, era il segnale che qualcosa di bello stava per accadere, eravamo vicini alle feste di natale. Erano i primi anni cinquanta (del secolo scorso).

I ruschi, o Ruscus nome scientifico di quella pianta o arbusto di bosco comunemente chiamato "Pungitopo" e ancora più comunemente chiamato, dai borgatari romani di quel tempo, "i piccasorci".

In un periodo di crisi come quello del dopoguerra, che si erano inventati quei diavolacci dei miei genitori per mettere insieme un pranzo di Natale degno di essere chiamato tale?

Si erano inventati che mio padre con il suo motorino "MOTOM" andava nel folto della macchia (bosco) a trovare i famigerati Ruschi, li caricava sul MOTOM, li portava a casa e la sera li ammazzettava per bene, l'indomani ritornava nello stesso posto e raccoglieva le bacche rosse fra le foglie spinose, sempre dei ruschi, che servivano a rimpiazzare quelle che si erano staccate dalla pianta nel trasportarle il giorno prima; queste venivano come ricucite con sottile filo di rame alle foglie, a comporre un mazzo di fiori dove ci fosse il giusto equilibrio tra il verde delle foglioline appuntite del rusco e il rosso vivo e tondeggiante del piccolo frutto.

La mattina dell'8 Dicembre, i piccoli mazzetti di pungitopo confezionati, venivano presi in consegna da mia madre che armata di un piccolo carretto trainato a mano, che io piccolissimo ansimavo per tirare, si apprestava ad esporre nei pressi di una chiesa (naturalmente una chiesa dove i fedeli che la frequentavano erano benestanti) e dove con grande capacità comunicativa riusciva a convincere i fedeli che uscivano dalla stessa a fine messa, di quanto era di buon auspicio questo simbolo natalizio che era appunto il pungitopo.

Le ultime messe della domenica prima di Natale, quelle delle ore 11 e 12, erano le più fruttuose per il nostro lavoro che vedeva coinvolta tutta la famiglia, bambini compresi.

Nel ritornare a casa con il carrettino vuoto, che finalmente potevo tirare con entusiasmo grazie all'assenzio di mio padre, ero contento, respiravo con gioia quell'aria natalizia e potevo vedere la soddisfazione dei miei genitori che nel mescolare nelle tasche di papà tutte quelle monete da 50 e 100 lire, tanto vendevano un mazzetto di pungitopo, pregustavano il piacere di acquistare un pò di carne per il brodo, forse un pezzo di agnello, i mandarini, qualche cioccolatino, il torrone e forse alleggerire, in parte, il debito contratto con il negozio di alimentari che ci accordava la sua fiducia.

Il Natale, come per tutti i bambini, è bello e indimenticabile, per l'atmosfera festosa che si vive e che gira intorno all'infanzia, come i doni, i giochi e le vacanze; per me e per molti della mia età oltre a tutto questo prevaleva il desiderio dei dolci, rari a quei tempi.

Direi una bugia se dicessi di ricordare il sapore di quel buon brodo di cappone o il profumo di agnello al forno o di quanto gustavo un pò di chinotto nella bottiglietta. No, non ricordo gran che di quelle mangiate, ma sicuramente quello che ricordo è quella ciambella dolce di Natale, che mio nonno prima, mio padre dopo ed io adesso, continuo per tradizione a fare in casa.

La ciambella di Natale oggi forse fa sorridere un po' se confrontata con la miriade di stereotipi che offre il mercato dolciario, ma per me e per la mia famiglia è qualcosa di più che un semplice dolce fatto in casa, è il simbolo della festa, è il simbolo della famiglia nella sua continuità, è il simbolo della comunione di intenti; quando la prepariamo ci siamo tutti, chi sbatte le uova chi gratta i limoni chi prepara il burro fuso, chi impasta chi prepara il forno e chi (sono molti) aspetta che vengano sfornate per sentirne il profumo, vederne il colorito e assaggiarne la fragranza.

La nostra ciambella è il nostro simbolo del dono, ne facciamo tantissime per donarle agli amici ai parenti, agli ospiti del nostro Agriturismo e questo ci fa sentire bene, ci fa sentire come se a Natale, fossero sempre con noi coloro che ci sono sempre stati.

ECCO LA RICETTA ORIGINALE DELL'EPOCA, EREDITATA DA MIO PADRE E TRAMANDATA A ME...

Ciambelle -
dose
farina Kg. 3 -
Zucchero Kg. 1200
burro Kg. 0700
latte limone
vaniglia 3 bustine
uova - n. 15 -
dose ~~30~~ grammi 45
Cremore
~~30~~ grammi bicarbonato
30

CIAMBELLE:

3 Kg farina tipo 00

16 uova

1,2 Kg zucchero

700 g burro

3 limoni non trattati (per grattugiare la buccia)

3 bustine vaniglia

45 g Cremore

15 g bicarbonato

Latte per ammorbidire l'impasto