



Stò talmente preso stamani che, credetemi: nun vvè pozze da aurienza (dedicare attenzione). Appena sveglio mi è venuta una grande voglia? E va pure detto e precisato che nun songhe na “femmena prena” (incinta) altrimenti ò fatte èra grave assaje! Tenghe ggenio (voglia) è cucinà! Scusate, ma mentre vi parlo stò indaffarate miezze e caccavelle, (pentole) e tanti prodotti genuini. Lo so che siete curiosi e che vvulite sapè che stò appriparà? Va bene, facciamo così: mentre appriparo cerche e ve n’formà. Oggi è domenica e faccio il ragù. Allora nu mumente sule... mò ve diche che c’è vvò... : Intante già mi sono affettato le cipolle finemente, e mentre ve parlo stò a chiagnere acqua a funtanelle, è cipolle o sapite? Abbruciano gli occhi. Ma stù sacrificio crerrite a mme! Ne vale a pena do fa! Na carota fatta a dadini piccirille, basilico e aglio tutto assieme nella caccavella a fuoco lento poi aggiungo: Carne a pezzi, ddoje bbracciole fatte a mmestiere arravugljate cu o ccuttone (col cotone) comme se faceva na vota...ricordate? Già vene aggiù parllate proprio n’coppe a stù ggiurnale ccà . Nà tracchiulella e nu poche è sasiccia paesana senza a pelle, po’ c’è mecche pure a cotica. A mme piace che rint’ à stà caccavella se sposene tutt’è tipi è carne. V’assicuro ò sapore nun se po’ descrivere. A finale esce fore nu matrimonio e sapori che nunne avite idea! Pò.. nu pajo e cucchiari e olio extra vergine e via. Che profumo! Appena a carne inizia a rosolà aggiungo miezze bicchiere e vino bianco o rosso dipende de gustate vuoste, nel frattempo, mi preparo la pummarola: na bottiglie e passata e 2 cucchiari e concentrato e pummarola, pepe e sale e si vve piace na coscia e sedano (una gamba, cheste però mettitele all’inizio n’zieme a cipolla) ovviamente e pporzioni dipende per quanta perzzone avità appriparà? La fiamma m’arraccumanne..lenta..lenta..moscia..moscia a calate (aggiungete) la passata e i pelati e o concentrato.. coprite. Sempe moscia..moscia, a fiamma! Mò mentre o rraù (il ragù) si cuoce, sapite che faccio? Piglio la pasta, miezzu chilo, a mme me piacene e candelè, è spezze a comme venene senza ammusurà (grossolanamente) una alla volta. Facite attenzione che ogni tanto qualche scheggia e pasta mentre a spezzate ve fernisce rint’ à ll’uocchje. E fa assaje cchiù male da cipolla, e crerrite a mme..ccà chiagnite overamente! Pè dint’ à casa che profumo, a vocche do stomaco se saziata sule allo sentì. Nu profumo che sagliè fine a dint’ è e scale, trase rint’ è case de vicini che cù na scusa nunne ponne fa a meno: Vonne verè rint’ à chella caccavella che c’è stà? Mentre ve racconto: aggiù mise nu dische e ad alta voce ma fatta cumpagnje, mò sapite che stò sentenne? (ascoltando) “passione” vi ricordate? A cantava Mario Merola. E’ pproprio overe..c’è vò passione ma vera passione si vulite cucinà. Mò che dicete? Viste che state ccà..assettateve e n’zieme a mme nun facite cerimonie partecipate a stù matrimonio e sapore e pruvamme stù ragù! Veniteme a truvà e chissà magari a prossima volta ve cucine nata cosa e statene certi..sarete stesso vuoi e condividere con me questa bella “passione”. Jamme me..passateme è piate..”O’ Rraù è pronto!”