

Siole ant l'asil

*Le ricette di Mamma Margherita.
Tra i ricordi dell'alpino Pietro, anche le
cipolline mangiate in trincea.*

Non era ad alta velocità il treno partito dalla stazione di Aquileia il 29 ottobre scorso e giunto a Roma il 2 novembre. Era un museo-sacrario che ripercorreva, con le stesse tappe e la stessa commossa partecipazione di popolo, il tragitto compiuto nel 1921 dal Milite Ignoto, simbolo dei caduti di tutte le guerre non identificati e forse insepolti. Dal 4 novembre 1921, il Milite Ignoto riposa presso l'Altare della Patria, custode di gloria e di pace, come aveva scritto un poeta soldato, nel sacello costruito con le rocce del Grappa.

Ricordava bene quel viaggio il vecchio Petin (Pietro), unico reduce dalla Grande guerra in un piccolo borgo sui colli astigiani, e ne parlava spesso ai nipoti. Sopravvissuto ai compagni, avrebbe partecipato a una guerra più lunga e dolorosa, salvandosi anche dai campi di sterminio nazisti. Petin viveva di ricordi e di rimpianti, e tra i ricordi più belli c'era quello della processione che aveva riaccompagnato sul Grappa la statua della Madonna, semidistrutta dal combattimento del 14 gennaio 1918. La Madonnina, restaurata da un artista di Venezia, il 4 agosto 1921 fu ricollocata sulla cima di quel monte, dove l'aveva voluta nel 1901 il patriarca Giuseppe Sarto, futuro Papa Pio X. Con altri alpini, Pietro aveva portato a braccia la statua sino alla piccola cappella sulla cima.

In guerra anche un barattolo di semplici sottaceti poteva far sentire il calore di una mamma lontana.



Le guerre avevano segnato così profondamente l'animo del laborioso agricoltore, ex "ragazzo del '99", che non volle essere sepolto nella tomba di famiglia, ma nel Parco della Rimembranza antistante il cimitero, perché là avrebbe potuto ascoltare meglio, il 4 novembre di ogni anno, la banda musicale del paese che suona la "Canzone del Piave". Con il rombo del cannone, il vecchio Pietro ricordava nostalgicamente anche i momenti di tregua e le cene in trincea, dove condivideva con i commilitoni le "siole ant l'asil". Erano, questi, sottaceti che sua mamma aveva preparato seguendo una ricetta conosciuta da generazioni (e chissà, forse, seguita anche da Mamma Margherita), e che lei aveva nascosto furtivamente nello zaino militare di Petin, salutandolo la tradotta che partiva per il fronte. Ecco la ricetta: togliere la pellicola esterna alle cipolline bianche piccole, sistemarle in barattoli di vetro e coprirle con un liquido bollente composto da mezzo litro di acqua, 3 dl di aceto, 20 g di sale. Chiudere il barattolo e gustare i cipollotti dopo due mesi, conditi con olio e pepe.

Anna Maria Musso Freni

redazione.rivista@ausiliatrice.net