

# Officinalchemike, La Ricetta

[Verde: settore di decompressione]

Potevano essere all'incirca le 9:55, forse le 9:57, quando mi apprestai a preparare la pietanza. La scelta era caduta sui gnocchetti di ricotta e ortica, ricetta insegnatami da mia nonna che, a sua volta, aveva imparato da un ristorante che, alla fine degli anni sessanta, vantava, tra i propri clienti, numerose celebrità (lo testimoniano le foto). Pur essendo un piatto monocromatico e, all'apparenza, dalla elementare realizzazione, il gnocchetto di ricotta e ortica è un piatto di grande raffinatezza. A causa della mia esigua memoria, quel giorno decisi di appuntare su di un foglietto volante (con un

400 g di ricotta romana  
200 g di ortiche e farina  
grana grattugiato  
salvia, sale, pepe  
e fondamentale: un uovo e una noce di burro.

Dovevano essere le 10.40. L'impasto si presentava morbido al tatto, dal verde un po' pallido probabilmente per la mancanza di salvia. Sereno e soddisfatto, come chi sa di aver fatto le cose con la dovuta precisione, lasciai il composto a riposare per un po'. ...avvenne circa un paio d'ore dopo...

...la scena ancora impressa in quadricromia nella mia memoria...

...li avevo lasciati ad asciugare adagiati sulla tovaglia cosparsa di farina.

Non me ne resi conto subito. Qualcosa scattò quando gli li accompagnavo, ad uno ad uno, nella pentola.

Non so se fu l'inusuale aridità del composto ad insinuarmi il dubbio. Avevo dimenticato qualcosa, un ingrediente?

Potevo essere stato così distratto?

Ero sicuro di aver seguito passo a passo la ricetta insegnatami da mia nonna che, a sua volta, l'aveva imparata da un

- lavare l'ortica e cuocerla in acqua abbondante;
- mescolare ricotta, farina e grana;
- aggiungere ortica, uovo, pepe e sale;
- miscelare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

A mente ripetei più volte tutti i passaggi. Per un attimo mi rividi alle scuole elementari, a fianco della lavatrice. Stavolta era diverso: la poesia la sapevo bene, non c'erano dubbi, non poteva essere altrimenti.

Pochi minuti dopo, senza che potessi fare nulla per impedire il susseguirsi degli eventi, la pietanza era pronta.

Non avevo scelta, non rimaneva che assaggiare... di lì a poco avrei saputo la verità. Fu sufficiente un

assaggio per confermare il mio sospetto. Con tutta probabilità chiusi gli occhi per una frazione di secondo pervaso da quel sapore così familiare.

Fui molto sollevato quando ebbi la conferma di avere una certa dimestichezza nella preparazione di questo