

Dalla ricetta di Paolo VI ecco la cotognata che aiuta l'oratorio

G. DI BS. 12-12-2019

La si può acquistare,
ad offerta libera, sabato
e domenica sul sagrato
Sosterrà i lavori in corso

Manerbio

Umberto Scotuzzi

■ Nel 1917, da giovane seminarista, Giovanni Battista Montini, futuro papa Paolo VI, scrisse a Teresa Menna, sorella di monsignor Domenico Agostino Menna, futuro vescovo di Mantova, d'origine bresciana, una ricetta che aveva imparato da ragazzo dalla zia paterna: la cotognata.

L'idea. Un dolce quasi dimenticato, ma dal sapore squisito e naturale, che adesso, confezionato dalla ditta Andrini di Gottolengo, viene proposto e messo in vendita (a offerta libera) alla comunità nelle giornate di sabato e domenica davanti al portone della chiesa, in occasione della bancarella natalizia.

Il ricavato avrà uno scopo benefico: servirà a sostenere i lavori di riqualificazione del campo di calcio e dell'area

sportiva che sono in corso all'oratorio. Lavori iniziati nelle scorse settimane e che si concluderanno all'inizio del prossimo anno. L'iniziativa è della Parrocchia, che ha rispolverato dagli scaffali le indicazioni gastronomiche dettate dal giovane Montini.

Come si fa. Ma in che cosa consiste la ricetta? Ecco come lo spiega il futuro papa. Innanzitutto occorre «lavare le mele che si vogliono adoperare, e disporle poi in un paiolo, coperte d'acqua». Quindi «si fa bollire per pochi minuti, indi levate dall'acqua le mele si sbucciano e si sfilettano. L'acqua avanzata dalla bollitura, le bucce, i torsoli non guasti si levano dal paiolo e si conservano». Il

terzo passaggio prevede che «alle mele sfilettate e messe in un altro paiolo si unisce etg. 8 di zucchero per ogni kg. di mele, con circa mezzo litro d'acqua complessivamente».

Cottura. Successivamente «tutto questo si mette a fuoco non forte facendo bollire



Che bontà. La cotognata è stata realizzata dall'azienda Andrini

per parecchie ore (quattro o cinque) continuando a rimestare.

Il paiolo dovrà avere un fondo resistente. La cotognata è pronta allorché la massa è divenuta color castagna densa e uniforme. A metà cottura si potrà aggiungere un po' di cortecchia di limone». Infine «quando la cotognata

è pronta si estrae e si distende su piatti: raffreddata si taglia in forme rettangolari che involte in carta oleata si conservano a lungo. Per rimestare sarà bene usare un cucchiaio di legno».

Chi non riuscisse ad acquistarla nel week end può prenotarla all'Ufficio parrocchiale (030.9938138). //