



La Pergola *PerioLa Pergola Circolo* *Periodico del Circolo*

Secondo Trofeo Breccino – 30 Ottobre 2010

Come molti sapranno Sabato (la data non conta) si è tenuta al circolo la seconda edizione del “Trofeo Breccino”, un appassionante sfida tra i ghiaiottole, le siepi, gli alberi (ma non quelli delle barche) e il tavolino. E’ stata un’edizione in sordina con pochi partecipanti attivi e molti partecipanti passivi, ossia quelli del tavolino. Come sempre troviamo un esercito di volontari per la sfida finale. Le scuse sono le più svariate: dalla classica “che mattinataccia che ho avuto, mi sono svegliato anche presto verso le 9,00 (che sacrificio), ma poi un susseguirsi di cose incredibili: il sapone negli occhi mentre facevo la doccia, le forbicine per le unghie che si sono rotte, le scarpe da “lavoro” (abuso di parola) che non si trovavano, sino a quelle di stagione “ho da cogliere le olive” (giustificati se portano l’olio per la bruschetta), ecc. Insomma un inferno di impreviste sino al “meno male che mi sono liberato in tempo per il pranzo”, o quelle sfacciate “ooooh!!! ma guarda non lo sapevo che c’era il trofeo, che odorino, ma che abbiamo cucinato di buono?” (peraltro abusando di una prima persona plurale). Però è questo che rende bella ed appassionante la sfida finale: indovinare quanti siamo al tavolino !!!.

Comunque la sfida (quella del trofeo) è stata bella ed appassionante. Vi ricordate quella bella siepe di pitosforo che dal cancello del circolo porta alla stradina di confine con il Boschetto? Non c’è più! E’ ridotta ad una sparuta stesa di rami. Dice che gli faccia tanto bene, ma è tutto da dimostrare.

Quest’anno avevamo mezzi pesanti e non le solite cesoie o saracchi manuali, ma una sega per siepi elettrica ed una potente motosega anch’essa elettrica.

Il lavoro è stato talmente massiccio che la motosega è stata consumata, non era più buona neppure per il taglio del prosciutto.

Da segnalare che l’organizzazione del lavoro, nella formazione delle squadre, è stata lasciata al caso e ciò ha comportato un inatteso taglio a scalino. La scusa è stata che erano state male assortite le squadre di operai nel senso della altezza dei lavoratori, quindi ognuno è andato a sua immagine con il risultato che la siepe (o quello che ne rimane) sembra Trinità dei Monti.

Gli assenti non credano che se la sono cavata, perché l’olmo e l’altra siepe sono ancora lì per voi, in attesa delle vostre prestazioni.

Finalmente arriva il cuoco (Gigi) a sostegno di Franca per la preparazione del pranzo, e porta una buona notizia, si mangia.

All’una in punto c’è l’adunata con tavola imbandita e bottiglie di buon vino a riscaldare l’ambiente.

Si inizia con stupendi spaghetti ai funghi (porcini freschi alla faccia di chi non è venuto) e saliccia, si continua con un piatto estivo, cotiche, fagioli e funghi magistralmente imbastito da Gigi e Franca. Questa volta i funghi erano pioppini e cimbali. A questo punto sentivamo solo degli “mmmmmm. mmmmmmm, mmmmmmm, bravi, spettacolari, eccezionali, fateli anche ad agosto a noi piacciono le cose fresche, ecc”.

Dopo questa delizia ci hanno stupito che un piatto di assoluta novità (almeno per molti). Vi ricordate il lampredotto, quello che Eligindo e signora ci cucinano di tanto in tanto e che noi ci contendiamo a suon di forchettate, è stato rivisto con la variante in zimino. Semplicemente spettacolare, delicato e persistente come si conviene ad un grande piatto.

Dopo tutto questo ci siamo lanciati nella gara degli ammazzacaffè e assaggio delle grappe con un buon risultato da parte di tutti i partecipanti (a questo punto numerosissimi).

Alla fine, stremati e satolli, fa capolino un’idea di aprire un prosciutto della val di chiana (o qualcosa del genere) appositamente stagionato per l’occasione. Tutti a dire noooooo, siamo pieni, ci mancherebbe altro, ecc, le solite scuse per dire “aprilo e mangiamolo”.

Il profumo ha invaso la veranda e, nonostante le reticenze e le resistenze l’abbiamo mangiato tanto. Queste cose sono come le ciliegie, un assaggio ed è finito l’albero.

Indecisi e stremati i partecipanti si sono di nuovo messi a lavoro terminando l’iniziativa, con la folla dei passanti

increduli che dopo tanta fatica a tavolino ci fossero ancora le energie per lavoro manuale. Pensate che qualche iscritto al trofeo, dopo una mattinata passata a trovare scuse più o meno credibili per evitare di prendere in mano almeno una foglia di pitosforo, ha deciso di andare a mangiare a casa (errore grave) per ritornare dopo pranzo. Una volta toccato il divano è stato vinto dalle grinfie della gomma piuma, convincendosi che tanto non avremmo mai continuato nel lavoro iniziato. Lascio a voi indovinare chi possa essere stato a pensare queste amenità su degli alacri lavoratori. Un piccolo indizio: dice che deve comprare una stella ma non trova quella giusta.

Tanto per tornare alla bontà del pranzo, durante lo svolgimento della gara di ganascia, spunta dalla porta uno che dice una scusa mastodontica "scusate ma era a lavoro, tanto ho già mangiato e mi metto a fare qualcosa", il risultato di questa frase è stato che ha visto il lampredotto in zimino e di lì non si è più mosso, ha provato anche a trovare un difetto ma nessuno gli ha creduto, poi ha ceduto anche al profumo del prosciutto "assaggiandolo due fettine". Meno male che aveva mangiato!

Quest'anno l'assegnazione del "Premio Breccino", consistente in un preziosissimo set di pennelli, è stata difficile, l'indecisione era se premiare un fuori concorso alla cucina oppure se, tradizionalmente assegnare a chi si è distinto in tutte le prove. Alla fine, nonostante la grande prova di Gigi e Franca il premio è stato assegnato agli uomini del prosciutto con la richiesta di dotarsi di panchetto per il prossimo taglio della seipe.

Un applauso particolare va comunque ai cuochi che ci hanno fatto stare veramente bene e che tra le altre cose hanno finalmente deciso di tenere aperto anche durante l'inverno. Un saluto a tutti i partecipanti (anche quelli del tavolino) e, soprattutto, a quelli che non sono potuti venire che come sempre sono rimasti a controllare le città anche per noi.

La pergola

ps: se volete consigli su come riuscire ad "assaggiare" dopo aver pranzato e restare due ore a mangiare, chiedete a Bubu lui saprà darvi tutte le delucidazioni necessarie per non sfigurare