Les objets de la cuisine bergamasque – avec des emprunts pour les photos à Amare le cose perdute – voir aussi le chapitre 3, intérieur des maisons -

Tenons-nous en à la période plutôt contemporaine, où la cuisinière du type que l'on voit ci-dessous pénétrait les cuisines de la région.

La marmite à eau ou à polenta, le bois pour allumer le feu, le crochet pour attiser celui-ci.

La Nona commence une belle polenta. La vraie polenta se fait naturellement toujours au feu de bois et avec le bâton autour duquel s’enroule la polenta en préparation. Polenta, parmesan, coup de rouge, rien de meilleur au monde !

Une belle polenta, ça se travail longtemps et avec beaucoup d'huile de coude. Et c'est le cas de le dire.

Voyez-voir moi ça !

Le bâton à polenta, la marmite et les croûtes après que l’on ait enlevé le gros de la polenta.

Elle est merveilleuse. Buon appetito. Pour mieux l’apprécier, donc, un bon coup de rouge. Photo Amare.

L'assiette à polenta, rafistolée comme il se doit après qu'elle nous ait glissé des mains et se soit brisée en deux sur le sol. + deux couteaux à polenta fabrication maison.

La réserve est dans la dame-jeanne que l'on garde dans le buffet de l'angle de la cuisine.

La farine à polenta a pu être livrée par le muletier qui passait l'autre jour, l'autre jour, soit en juillet 1978 !

La rappe à fromage, soit à parmesan.

Crémaillère et marmite à polenta.

Autre marmite à polenta en cuivre. Elles peuvent donc être en fonte, en acier, en alu ou en cuivre.

Marmites en pierre ollaire. Aussi pour la polenta ? Plutôt pour toutes sortes d’autres usages.

Petite marmite où le Nono préparait son café !

Poêle à rôtir les châtaignes.

Rôtir les châtaignes sur le même foyer que celui où l’on menait la polenta autrefois. Amare.

C’est ainsi que l’on ramasse les châtaignes. Amare.

Qu’elles sont belles et bonnes, les châtaignes. Une civilisation non seulement de la polenta, mais aussi de la châtaigne.

Le cueilleur de châtaignes (Livre Brembilla).

Une poêle ordinaire.

Poche en fer blanc et ci-dessous poche en bois dont l’usure est évidente !

Un bidon de fer blanc tout ce qu’il y a de plus ordinaire.

Un écrase-viande ou attendrisseur à viande.

L’eau sortie du puits ou de la citerne peut prendre place dans cette seille.

Simple bidon à eau ou à lait.

Petit et grand bidons à lait.

Grand bidon à lait.

La marmite pour la soupe et poche à légume.

Petite casserole d’alu.

Panière à œufs ou à salade.

Photo Amare.

La potence ou romaine, pèse-poids utile en toutes circonstance. D'ordinaire avec le plateau. Toutes les grandeurs et toutes les formes sont possibles.

Le couteau bergamasque est une réalité. Il s'en fabrique encore dans un petit atelier de Premana, dans la province de Lecco.

Pellette à feu.

Planche à viande.

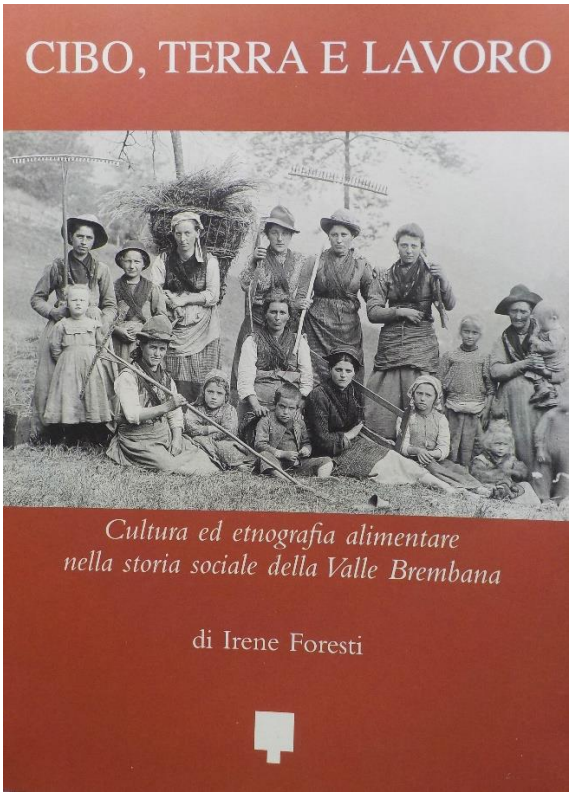
Chauffe-lit.

S’éclairer avec une lampe à… essence ?

Credence rustique du musée de Gaiazzo.

Crédence ancienne dans Cibo, terra et lavoro, de Irène Foresti, 2017.

Toute la gamme des marmites à polenta et des récipients divers du pays bergamasque et toutes les recettes de cette région dans ce même titre :



2017