GRUPPO GESIN PROGES

METODO CLASSICO PER MANTECARE: STORIE, RICETTE ED ALTRI MANICARETTI...

VOL. I

I RACCONTI

METODO CLASSICO PER MANTECARE: STORIE, RICETTE ED ALTRI MANICARETTI...

DI BRUNO FRATI

GRUPPO GESIN PROGES

GRUPPO
GESIN
PROGES

"COSA C'È DI BUONO DA MANGIARE, OGGI?"....

SI TRATTA DI UNA DOMANDA RICORRENTE CHE ALCUNI DEGLI OSPITI RESIDENTI A "VILLA S. ANDREA" RIVOLGONO PRESSOCHÉ QUOTIDIANAMENTE AL CUOCO ED ALLE CUOCHE DELLA COMUNITÀ.
E' INEVITABILE, OSEREI DIRE SCONTATO, CHE CIÒ AVVENGA: SI TRATTA DI UNA MODALITÀ RELAZIONALE VERSO SOGGETTI PERCEPITI COME "ESTERNI", CHE NON VIVONO IN COMUNITÀ E NEMMENO, PUR LAVORANDO ALL'INTERNO DI ESSA, APPARTENGONO AL GRUPPO DI LAVORO PIÙ A DIRETTO CONTATTO CON GLI OSPITI – OSS ED EDUCATORI.
INOLTRE, CUOCO E CUOCHE APPARTENGONO AD UNA CATEGORIA, IN GENERALE, PERCEPITA ED IDENTIFICATA COME ESEMPIO DI "NORMALITÀ": NON SI TRATTA DI MEDICI OD INFERMIERI, LA CUI PRESENZA RIMANDA ALL'IDEA DI MALATTIA, BENSÌ DI LAVORATORI CHE SI OCCUPANO DI CIBO, SIMBOLO DI BENESSERE E DI "STAR BENE"... PERCIÒ STESSO, CUOCO E CUOCHE, SUSCITANO L'INTERESSE E LA CURIOSITÀ DEGLI OSPITI, I QUALI SI RIVOLGONO AGLI ADDETTI ALLA CUCINA RIVOLGENDO DOMANDE, PARLANDO LORO E COSÌ VIA.

AL MEDESIMO TEMPO, PERÒ, LA DOMANDA "COSA C'È DA MANGIARE, OGGI?", FORMULATA DA CHI VIVE A "VILLA S. ANDREA", È DETERMINATA PURE DAL FATTO CHE ESSI NON PREPARANO COLAZIONE, PRANZO E CENA ED OGNI PORTATA ARRIVA DALLA CUCINA GIÀ PRONTA PER ESSERE CONSUMATA. NON AVENDO ALCUNA ESPERIENZA, DIRETTA O INDIRETTA, IN QUANTO OSPITI RESIDENTI, DEL PROCESSO DI PREPARAZIONE DEI CIBI, SORGE SPONTANEO PER ESSI RIVOLGERE LA DOMANDA DI CUI SOPRA. CURIOSITÀ, QUEST'ULTIMA, MOLTO SOMIGLIANTE A COLORO CHE, SOGGIORNANDO TEMPORANEAMENTE IN HOTEL O IN ALBERGO, CHIEDONO AL GESTORE CHE COSA SI MANGERÀ IN QUEL DETERMINATO GIORNO ECC...

DA CIÒ DERIVA PURE IL MOTIVO PRINCIPALE DELL'AVER SCRITTO QUESTO LIBRO: SI TRATTA DI UNA MODALITÀ DI CONNESSIONE CON LE ESPERIENZE CULINARIE VISSUTE O SOLAMENTE SENTITE RACCONTARE DA PARTE DEI RESIDENTI DELLA COMUNITÀ, ESPERIENZE CHE ALTRIMENTI ANDREBBERO DIMENTICATE O SAREBBERO DEFINITIVAMENTE PERDUTE SE NON RIATTIVATE ATTRAVERSO LA NARRAZIONE DEL RICORDO.

PER QUESTO MOTIVO, DUNQUE, SONO STATE RACCOLTE INSIEME RICETTE E ANEDDOTI CULINARI DETTATI DALLE MEMORIE DI CHI RISIEDE A "VILLA S. ANDREA". RICETTE E ANEDDOTI, È QUESTO IL DATO SORPRENDENTE, RACCONTATI TALORA CON COMPETENZA CULINARIA; E PURE I CASI DI NARRAZIONI, APPARENTEMENTE, INVEROSIMILI, RIMANDANO SEMPRE AD ESPERIENZE VISSUTE O SEMPLICEMENTE SENTITE RACCONTARE. INSIEME AI RACCONTI DEGLI OSPITI, SONO STATE RACCOLTE RICETTE E STORIE CULINARIE DI COLORO CHE A "VILLA S. ANDREA", INVECE, LAVORANO, AL FINE DI ARRICCHIRE LA RACCOLTA, CERTAMENTE, MA ANCHE DI ESPRIMERE UNA RIFLESSIONE ATTORNO ALL'ARGOMENTO "CIBO", ATTRAVERSO LA VARIETÀ DI RACCONTI E RICETTE DI PERSONE PROVENIENTI DA DIFFERENTI NAZIONALITÀ E REGIONI. QUANTO ALLA FORMA, IL LIBRO È STATO SCRITTO COME TESTO TEATRALE, CORREDATO DI FOTOGRAFIE, REALIZZATE DAL COLLEGA SALVATORE BOSSIO, CHE ILLUSTRANO I PROTAGONISTI E LE VARIE FASI DEL RACCONTO.

LA SCELTA DI ESPRIMERSI ATTRAVERSO UN TESTO TEATRALE È STATA DETTATA DAL FATTO CHE, IN PASSATO, IL LABORATORIO DI TEATRO È STATO UNO DEI PROGETTI CHE MAGGIORI SODDISFAZIONI HA SUSCITATO IN OSPITI ED OPERATORI DI "VILLA S. ANDREA" ED IN FUTURO, IL PRESENTE LIBRO POTREBBE PURE ESSERE UTILIZZATO COME CANOVACCIO PER UNA RAPPRESENTAZIONE TEATRALE DA PARTE DI "VILLA S. ANDREA" O DI QUALCHE ALTRA COMUNITÀ A CIÒ INTERESSATA.
UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO VA ALL'AMICA E COORDINATRICE DEL "CENTRO VARESE" DI PARMA, PAOLA MONTERMINI, A CUI SI DEVE L'INCIPIT DEL TITOLO "METODO CLASSICO PER MANTECARE..."
E CHE PER QUESTO È STATA INVITATA ED INCLUSA NELLA STESURA DEL PRESENTE SCRITTO. INFINE: NON TUTTI GLI OSPITI CITATI NEL LIBRO, NON POTENDO VERBALIZZARE, HANNO PARTECIPATO ALLA STESURA VERA E PROPRIA DEL RACCONTO, CIÒ NONDIMENO È SEMBRATO OPPORTUNO, A NOI LAVORATORI DI "VILLA S. ANDREA", INCLUDERNE I NOMINATIVI E RENDERLI PARTECIPI ATTRAVERSO LA REALIZZAZIONE DELLA FOTO DI GRUPPO FINALE.

BRUNO FRATI
L'EDUCATORE

INDICE

PROLOGO... PAGINA 6

MA COME SI FA A MANTECARE? PAGINA 8

RICETTE, STORIE E ALTRI MANICARETTI PAGINA 9

ELENA E LE UOVA STRAPAZZATE PAGINA 10

LA RICETTA DI MARCO: CHICCHERE PIACENTINE PAGINA 10

IL SABATO DI LUCA PAGINA 11

EMANUELE E LA DOMENICA, A PRANZO PAGINA 11

LE CASTAGNE, I PROVERBI E MICHELE PAGINA 12

LA POLENTA AL BACCALÀ DI MIRELLA "IANNA" PAGINA 12

SAID, AHMED: IL TAJINE PAGINA 13

MIRELLA: LA RICETTA PER IL BRODO PAGINA 14

IL PICCIONE DI GIUSEPPE PAGINA 14

LA RACCOLTA DEL RISO IN COSTA D'AVORIO PAGINA 15

BRUNA RACCONTA.. PAGINA 16

INDICE

DI NON SOLO MANTECARE VIVE L'UOMO ED ANCHE LA DONNA... PAGINA 16

LA FESTA DI SANTA BONARIA DI VITALIA PAGINA 18

LA SARDELLA DI DOMENICO, GIUSEPPE E SALVATORE PAGINA 19

LE RIME DI RINO PAGINA 20

DAL SENEGAL: LA PREPARAZIONE DEL PESCE PAGINA 20

I POLIPETTI DI UMBERTO PAGINA 21

LA STORIA DI PAOLA PAGINA 22

LA TERRA SOFFRE..... PAGINA 23

È ARRIVATA LA TORTA! PAGINA 24

LA TORTA DI EMILIO PAGINA 25

IL TIRAMISÙ DI MEKONENE PAGINA 25

LA TORTA DI MANDORLE PAGINA 26

JOLANTA: STORIA E ORIGINI DEL BABBÀ PAGINA 26

GUGLIELMO: ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DI UN BUON CAFFÈ PAGINA 27

PROLOGO...

MICHELE E PAOLA, APPOGGIATI ALLE PROTEZIONI DELLA SCALETTA PER ESERCIZI DI MOTRICITÀ, IN PALESTRA, INIZIANO UN DIALOGO.

PAOLA: INCOMINCIA IL LIBRO!

MICHELE: IL LIBRO? CHE LIBRO?

PAOLA: METODO CLASSICO PER MANTECARE! UN LIBRO DI RICETTE STORIE E ALTRI MANICARETTI...

MICHELE: DEVE ESSERE MOLTO BELLO....

PAOLA: SI...!

MICHELE: COM'È CHE SI INTITOLA?

PAOLA: METODO CLASSICO PER MANTECARE! TE L'HO APPENA DETTO!

MICHELE: MANTECARE?

PAOLA: MANTECARE, SI, MANTECARE!

MICHELE: COSA VUOL DIRE?

PAOLA: COSA VUOL DIRE, COSA?

MICHELE: MANTECARE...

PAOLA: AH!...QUANDO SI MESCOLA...COME PER LA PREPARAZIONE DEL RISO!

MICHELE: IL RISO?

PAOLA: SÌ, MA NON SOLO...ORA TI SPIEGO. MANTECARE DERIVA DALLO SPAGNOLO MANTÈCA, CHE SIGNIFICA BURRO. LETTERALMENTE, QUINDI, MANTECARE VUOL DIRE MESCOLARE IL BURRO. MA NEL LINGUAGGIO CULINARIO IL VERBO INDICA IL MESCOLARE UN PARTICOLARE CIBO CON UN GRASSO, RENDENDO IL TUTTO UN COMPOSTO OMOGENEO...

"NELL'ARTE CULINARIA MANTECARE SIGNIFICA RENDERE CREMOSO UN PARTICOLARE CIBO AGGIUNGENDO UN GRASSO (BURRO, PANNA, MASCARPONE, BESCIAMELLA ECC.), MESCOLANDO IL TUTTO, INSIEME. A FUOCO BASSO, VA AGGIUNTO IL GRASSO AL PIATTO CHE SI VUOLE RENDERE CREMOSO, SI MESCOLA CON DECISIONE DALL'ALTO VERSO IL BASSO COMPIENDO UN MOVIMENTO PLANETARIO. L'OPERAZIONE DI MANTECATURA È RIFERITA SOPRATTUTTO AI PRIMI PIATTI, COME: RISOTTO; PASTASCIUTTA; GNOCCHI; RAVIOLI E VIA DISCORRENDO. A SECONDA DELLA PIETANZA VA ABBINATO IL GRASSO PIÙ IDONEO PER LA MANTECATURA AD ESEMPIO IL BURRO PER IL RISO, LA PANNA PER I RAVIOLI, LA BESCIAMELLA PER LA PASTA MANTECATA. QUESTO È, DUNQUE, IL METODO CLASSICO PER MANTECARE..."

MA COME SI FA A MANTECARE?

MICHELE: MA COME SI FA A MANTECARE?

PAOLA: IN CHE SENSO, COME SI FA?

MICHELE: MMM...INSOMMA, COME SI FA?

PAOLA: CONCRETAMENTE, INTENDI DIRE?

MICHELE: SÌ...

PAOLA: NON SONO UNA GRANDE ESPERTA! COME SPIEGARTI? SO CHE SI MESCOLA UNA PARTICOLARE PIETANZA ABBINANDOLA AD UN GRASSO!

MICHELE: SI, QUESTO ME L'HAI GIÀ DETTO...

PAOLA: MA NON SO DARTI UNA SPIEGAZIONE PRECISA E DETTAGLIATA DI COME AVVIENE TUTTO IL PROCEDIMENTO! BISOGNEREBBE CHIEDERE A QUALCHE ESPERTO!

MICHELE: PERCHÉ NON LO FACCIAMO?

PAOLA: VA BENE..

MICHELE: A CHI POSSIAMO CHIEDERE?

PAOLA: AD UN CUOCO, È OVVIO! CONOSCI QUALCHE CUOCO?

MICHELE: IL CUOCO E LE CUOCHE DI VILLA S. ANDREA!

PAOLA: ALLORA, CHIEDIAMO A LORO.....

MENTRE LE CUOCHE DANIELA, GRAZIA, RITA SONO ALLE PRESE CON I FORNELLI, IL CUOCO DANIELE SPIEGA....

PAOLA E MICHELE SI TOLGONO DALLA SCALETTA. IL CUOCO DANIELE PRENDE IL LORO POSTO ED INIZIA AD ILLUSTRARE L'ARTE DELLA MANTECATURA. INTANTO, LE CUOCHE DANIELA, GRAZIA E RITA SALGONO SULLA CYCLETTE E COMINCIANO A PEDALARE, COME SE STESSERO MANTECANDO.

RICETTE, STORIE E ALTRI MANICARETTI

PAOLA E MICHELE INTRODUCONO RICETTE E STORIE...

PAOLA: HAI CAPITO, ORA?

MICHELE: SI. QUESTO È IL METODO CLASSICO PER MANTECARE, A PROVA DI CUOCO....

PAOLA: SPIRITOSO...

MICHELE: MAH...È TUTTO QUA IL LIBRO?

PAOLA: NO! ORA ARRIVANO LE RICETTE.....

MICHELE: LE RICETTE?

PAOLA: ...E POI LE STORIE.....

ELENA E MARCO DESCRIVONO LA LORO RICETTA, ALL'INTERNO DELL'ASCENSORE:

ELENA E LE UOVA STRAPAZZATE

INGREDIENTI:
4 UOVA
1 SPICCHIO D'AGLIO
UN PO' DI PREZZEMOLO
1 CUCCHIAIO DI OLIO D'OLIVA
SALE QUANTO BASTA

PREPARAZIONE:
SI USA UNA PADELLA ROTONDA, DENTRO SI VERSA L'OLIO E SI ACCENDE IL FUOCO. QUANDO L'OLIO È CALDO, SI POSSONO METTERE LE UOVA, CHE VANNO POI BEN MESCOLATE. UNA VOLTA FATTO QUESTO, SI INTRODUCE L'AGLIO, TAGLIATO A FETTINE PICCOLE...SI AGGIUNGE POCO SALE, INSIEME AL PREZZEMOLO, SI MESCOLA E LA RICETTA È PRONTA....

LA RICETTA DI MARCO: CHICCHERE PIACENTINE

SI TRATTA DI UN PIATTO TIPICO PIACENTINO.
OCCORRONO SEGALE, OLIVE, OLIO E SALE. LA SEGALE DEVE ESSERE SECCA E VA IMBEVUTA CON OLIO E SALE, PER POI ACCOMPAGNARLA CON LE OLIVE.... UNA BONTÀ....

INIZIANO LE STORIE DI LUCA ED EMANUELE. MENTRE LUCA RACCONTA LA SUA STORIA, IN TERRAZZA, EMANUELE TIRA CALCI AL PALLONE. IN SEGUITO, I RUOLI SI INVERTONO, OVVERO EMANUELE RACCONTA E LUCA TIRA CALCI AL PALLONE.

IL SABATO DI LUCA

OGNI SABATO, QUANDO VADO A CASA, MANGIO LA PIZZA CON LA SALSICCIA. LA MIA PREFERITA, PERÒ, È QUELLA ALLO SPECK, UNA SORTA DI PROSCIUTTO AFFUMICATO CHE PROVIENE DALLE MONTAGNE DEL TRENTINO ALTO ADIGE, DOVE C'È LA NEVE....

EMANUELE E LA DOMENICA, A PRANZO

IL PRANZO DELLA DOMENICA, AL MIO PAESE, IN PUGLIA, È UNA FESTA. COME PRIMO PIATTO SI GUSTANO LE ORECCHIETTE, FATTE CON INGREDIENTI GENUINI (FARINA DI GRANO DURO, CON LIEVITO E UN PIZZICO DI SALE). UNA VOLTA COTTE, IL TUTTO VA CONDITO CON CIME DI RAPA, FATTE SOFFRIGGERE CON OLIO DI OLIVA E AGLIO. IL SECONDO PIATTO, INVECE, È UNA GRIGLIATA DI CARNE RIPIENA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA, LE FAMIGERATE "BOMBETTE ALLA GRIGLIA" TARANTINE. PER CONTORNO, VERDURE GRIGLIATE. COME DOLCE AMARETTI, OVVERO PASTA DI MANDORLA FATTA IN FORNO CON ZUCCHERO E CACAO. SI FINISCE CON UN BUON CAFFÈ E, PER CHI GRADISCE, UN AMARO DIGESTIVO....
LA FESTA È SERVITA!
W LA PUGLIA!

DALLA SCALETTA, IN PALESTRA, MICHELE RECITA ALCUNI PROVERBI...

LE CASTAGNE, I PROVERBI E MICHELE

A SAN MARTINO CASTAGNE E VINO!
QUANDO IL VIN NON E' PIÙ MOST IL MARRON
E' BUONO ARROSTO!
PER SAN MICHELE
LA CASTAGNA E' NEL PANIERE!

MENTRE APPARECCHIA IN SALA DA PRANZO, MIRELLA RACCONTA LA SUA STORIA...

LA POLENTA AL BACCALÀ DI MIRELLA "IANNA"

IO L'HO MANGIATA A NAPOLI, ALLA TRATTORIA DEL GAMBERO ROSSO
E A ROMA ALL'HOTEL STHENDAL...

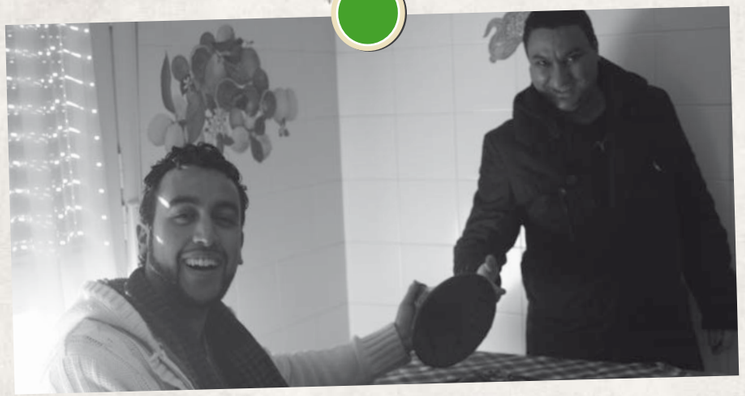
SI PRENDE IL BACCALÀ E SI PREPARA L'IMPANATURA CHE PUÒ ESSERE DI FARINA O DI PANE GRATTUGIATO. UNA VOLTA IMPANATO, IL BACCALÀ SI METTE A FRIGGERE, A FUOCO LENTO, PER UNA BUONA MEZZ'ORA, CON OLIO, SALE E LIMONE. A PARTE, SI PREPARA LA POLENTA, ADOPERANDO ACQUA E FARINA GIALLA DI GRANOTURCO. LA FARINA VA MESCOLATA, MESCOLATA E RIMESCOLATA, CON L'ACQUA. UNA VOLTA FORMATA, LA POLENTA VA MESSA A FRIGGERE. QUANDO È PRONTA,SI MESCOLA TUTTO,INSIEME AL PESCE. E' UN PIATTO MOLTO GUSTOSO....

SAID ED AHMED MOSTRANO E RACCONTANO IL TAJIN.

SAID, AHMED: IL TAJINE

RACCONTIAMO, ORA, DEL TAJIN, TIPICO ORIGINARIO DEL MAROCCO SI TRATTA DI UN CONTENITORE APPOSITAMENTE CREATO PER LA COTTURA A VAPORE, A FORMA DI CONO.

VIENE UTILIZZATO SOPRATTUTTO, TRADIZIONALMENTE, NELL'AREA GEOGRAFICA DEL MAGHREB ED È UN'INVENZIONE DEI BERBERI, LA POPOLAZIONE



INDIGENA ORIGINARIA DEL NORD AFRICA.
ESSO È FORMATO DA DUE PEZZI: IL COPERCHIO E IL PIATTO. IL COPERCHIO È A FORMA DI CONO PER FACILITARE IL RITORNO DEL VAPORE E AIUTARE, COSÌ, LA COTTURA. PER IL FUOCO, INVECE, È PREFERIBILE UTILIZZARE LA LEGNA, AFFINCHÈ, AUTOMATICAMENTE LA COTTURA AVVENGA LENTAMENTE.
IL TAJIN VIENE UTILIZZATO PRINCIPALMENTE PER CUCINARE VERDURE (CARCIOFI, PISELLI, CAROTE, PATATE ECC.) E CARNE – MANZO O VITELLO –, MA SI PUÒ UTILIZZARE ANCHE PER LA PREPARAZIONE DI PIATTI A BASE DI PESCE O ALTRO. PER UNA BUONA CUCINA IL TAJIN PIÙ IDONEO È QUELLO TRADIZIONALE DI SOLA TERRACOTTA, SENZA DECORAZIONI. A NOI PIACE IL PIATTO CON VERDURA E CARNE....

IN ASCENSORE, MIRELLA E POI GIUSEPPE, ILLUSTRANO LE LORO RISPETTIVE RICETTE:

MIRELLA: LA RICETTA PER IL BRODO

INGREDIENTI:
UN PEZZO DI CARNE DI MANZO
UN PEZZO DI CARNE DI GALLINA
UNA CIPOLLA
UNA CAROTA
IL PREZZEMOLO

PREPARAZIONE:
SI METTE TUTTO IN ACQUA FREDDA E SI LASCIA SUL FUOCO, SINO AD EBOLLIZIONE. QUANDO L'ACQUA BOLLE, SI FORMA UNA SORTA DI SCHIUMA CHE OCCORRE TOGLIERE. SI FA BOLLIRE PER 3H E 1/2, SI TOGLIE IL BRODO E SI METTE IN UNA PENTOLA PIÙ PICCOLA.
POI SI FA BOLLIRE IL BRODO E UNA VOLTA PORTATO AD EBOLLIZIONE SI PUÒ BUTTARE LA PASTA. IN ULTIMO SI AGGIUNGE UN PEZZETTO DI DADO. IL MANZO E LA GALLINA, PER MANTENERLI CALDI, VANNO LASCIATI NELLA RIMANENZA DEL BRODO. DOPO AVER MANGIATO IL PRIMO, SI TOGLIE LA CARNE DAL BRODO, SI TAGLIA A PEZZI E SI DISPENSA NEI PIATTI...

IL PICCIONE DI GIUSEPPE

INNANZITUTTO, SI ROMPONO 8 UOVA E SI FRIGGONO IN PADELLA, CON OLIO E ROSMARINO. A PARTE, SI PRENDONO 6 PICCIONI, VANNO SPENNATI E POI TAGLIATI A PEZZI.
ANCH'ESSI VANNO MESSI IN PADELLA, A FRIGGERE, A FUOCO LENTO. SI AGGIUNGE UN PO' DI SALE, PEPE E UN PIZZICO DI PEPERONCINO. UNA VOLTA PRONTI, SI MANGIA TUTTO INSIEME, UOVA E PICCIONI. SONO MOLTO BUONI!

DALLA SCALETTA IN PALESTRA, KONIBA, HORTENSE E MARIAM RACCONTANO

LA RACCOLTA DEL RISO IN COSTA D'AVORIO

DI KONIBA, HORTENSE E MARIAM

NEL NOSTRO PAESE IL RISO È COME IL PANE: SI MANGIA ACCOMPAGNANDO LA CARNE, IL PESCE, LA VERDURA ED È PRESENTE IN OGNI PIATTO. VIENE COLTIVATO IN CAMPAGNA, NELLE RISAIE. LA RACCOLTA VIENE EFFETTUATA DA DONNE E UOMINI INSIEME.
POI, IL RISO, VIENE PASSATO AL SETACCIO, MANSIONE, QUESTA, SVOLTA DALLE DONNE.
IN SEGUITO, VIENE MESSO DA PARTE IN SACCHI DA 25 O 50 KG. E TRASPORTATO IN MAGAZZINO, NEI VILLAGGI.
IL GIORNO DEL MERCATO, VIENE VENDUTO IN CITTÀ, IN UN APPOSITO BANCO DI GENERI ALIMENTARI, DOVE SI POSSONO TROVARE LEGUMI E ALTRI CEREALI.... A TAL PROPOSITO VORREMMO PARLARVI DE LA SAUCE D'ARACHIDE, TIPICO PIATTO IVORIANO IN CUI IL RISO DIVENTA COMPLEMENTO FONDAMENTALE....
SI PRENDE DELLA CARNE, PREFERIBILMENTE DI BOVINO, LA SI TAGLIA A PEZZETTI E POI SI LAVA BENE. SI POSA LA CARNE DENTRO UNA PENTOLA SINO A EBOLLIZIONE, AGGIUNGENDO CIPOLLA TAGLIATA A PEZZETTINI, SALE E POMODORI PELATI.
SI LASCIA BOLLIRE SIN QUANDO NON DIMINUISCE L'ACQUA, SI LASCIA ROSOLARE E POI SI AGGIUNGE ANCORA UN POCO D'ACQUA. SI EFFETTUA UN PRIMO ASSAGGIO PER VERIFICARE CHE NON MANCHI SALE – CHE VA AGGIUNTO NEL CASO MANCASSE. INFINE, SI AGGIUNGE LA PASTA D'ARACHIDE, SIN QUANDO QUESTA NON SI SCIOGLIE. IL RISO VA COTTO A PARTE E POI AGGIUNTO AL MOMENTO DI IMPIATTARE. SE SI VUOLE SI POSSONO AGGIUNGERE VERDURE – AD ES. CAROTE....

SEDUTA AL TAVOLO, BRUNA SCRIVE LA SUA STORIA...

BRUNA RACCONTA..

C'ERA IL FORNO DI PIETRA FUORI DI CASA MIA
CHE VENIVA COPERTO CON IL COPERCHIO DI FERRO.
SOTTO, INVECE, ANDAVA LA LEGNA PER IL FUOCO
E SI METTEVANO LE FOGLIE SECCHE DI CASTAGNO
PER PORTARE A TERMINE LA COTTURA.
SI CUOCEVA IL PANE, LE MELE E LE PERE
E POI CON MIA MADRE E MIA SORELLA
FACEVAMO LA TORTA DI CASTAGNO, CON LA RICOTTA....

APPOGGIATI ALLE PROTEZIONI DELLA SCALETTA DA PALESTRA, PAOLA E MICHELE PROSEGUONO NELLA SPIEGAZIONE DEL LIBRO:

DI NON SOLO MANTECARE VIVE L'UOMO ED ANCHE LA DONNA...

MICHELE: MA QUANTE STORIE! E CHE RICETTE!

PAOLA: GIÀ!..

MICHELE: TUTTE DA MANTECARE!...

PAOLA: MANTECARE?

MICHELE: MANTECARE, MANTECARE!

PAOLA: MA NO! TANTE NON HANNO NULLA A CHE FARE CON L'ARTE DELLA MANTECATURA!

MICHELE: NO?

PAOLA: DEL MANTECARE ABBIAMO GIÀ PARLATO...

MICHELE: E ALLORA, QUANDO SI MESCOLA PER PREPARARE LE UOVA,LA POLENTA O UNA TORTA?

PAOLA: MA NON VUOL DIRE CHE, OGNI VOLTA SIA NECESSARIO MESCOLARE IN CUCINA, SI FACCIA RIFERIMENTO SEMPRE AL MANTECARE!

MICHELE: SE NON PARLIAMO PIÙ DI MANTECARE, ALLORA DI CHE SI TRATTA?

PAOLA: SI DICE: SBATTERE LE UOVA, MONTARE LA PANNA OD IL CHIARO D'UOVO, MENÀRE LA POLENTA....**MICHELE:** SBATTERE, MONTARE, MENÀRE...CHE VUOL DIRE?

SI INTROMETTONO NELLA DISCUSSIONE I CUOCHI DANIELA, DANIELE, GRAZIA E RITA E MENTRE MESCOLANO CON UTENSILI DA CUCINA, SPIEGANO... INDISPETTITI DALLA PIEGA PRESA DAL DISCORSO, I CUOCHI DI VILLA S. ANDREA INTERVENGONO...

DANIELE: INSOMMA, QUANTO LA FATE LUNGA! PER MONTARE IL CHIARO D'UOVO, AD ES., OCCORRE AGGIUNGERE UN PIZZICO DI SALE E MESCOLARE, SEMPRE COMPIENDO UN MOVIMENTO PLANETARIO, DALL'ALTO VERSO IL BASSO...

DANIELA: ...INVECE SBATTERE SIGNIFICA AGITARE UNA SOSTANZA LIQUIDA SINO A QUANDO NON ASSUME CONSISTENZA...

GRAZIA: ... O SI AMALGAMI CON ALTRE – COME, PER ESEMPIO LE UOVA QUANDO SI FA LA FRITTATA.

PAOLA: INVECE, MENÀRE LA POLENTA?

RITA: UFF! OCCORRE OLIO DI GOMITO, MESCOLARE, MESCOLARE E MESCOLARE... E TANTA, TANTA PAZIENZA!

ANCORA RICETTE E STORIE

MICHELE: BEH, FINISCE COSÌ IL LIBRO?

PAOLA: MA VA! PROSEGUE CON ALTRE RICETTE E TANTE STORIE....

SCENDENDO DALLA SCALETTA, IN PALESTRA, VITALIA RACCONTA...

LA FESTA DI SANTA BONARIA

DI VITALIA

MARIA, MADRE, DI SANTA BONARIA È LA PROTETTRICE DEI PESCATORI E SI RACCONTA CHE NEI SECOLI SCORSI LA STATUA A LEI DEDICATA SIA STATA TROVATA NEI FONDALI MARINI DAI PESCATORI E DA LORO RECUPERATA. PER QUESTO, OGNI ANNO, TUTT'ORA, VIENE ORGANIZZATA UNA GRANDE FESTA A LEI DEDICATA, DELLA DURATA DI TRE GIORNI – DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA.
LA FESTA GRANDE SI SVOLGE ALLA DOMENICA....SI COMINCIA CON UNA PROCESSIONE, DURANTE LA QUALE, IN MARE, LA STATUA VIENE ACCOMPAGNATA DA TANTE BARCHE, SINO A RIVA. GIUNGE POI UN ELICOTTERO CHE FA CALARE UNA CORONA DI FIORI PER LA SANTA.
AL TERMINE DELLA FUNZIONE, VI È LA CELEBRAZIONE DELLA MESSA. TERMINATA LA MESSA, HA INIZIO LA FESTA VERA E PROPRIA, DOVE SI UNISCONO GLI ABITANTI DI DUE LOCALITÀ: TERRALBA – IL MIO PAESE! – E MARCEDDÌ – UN VILLAGGIO DI PESCATORI. LA FESTA SI SVOLGE INTERAMENTE IN RIVA AL MARE, LA CORNICE, SPLENDIDA, DEL MARE DI SARDEGNA. DALLE CASE CIRCOSTANTI E DAI RISTORANTI VENGONO ALLESTITI I TAVOLI, DOVE LE PERSONE SI FERMANO POI A MANGIARE, FORMANDO UNA LUNGA E UNICA TAVOLATA SULLA SPIAGGIA.
VENGONO CONSUMATI ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI TIPICI SARDI, MAIALETTO, FORMAGGIO, DOLCI, VINI LOCALI. INOLTRE, VI È IL PESCATO DI GIORNATA, PORTATO DAI PESCATORI E CUCINATO ALLA BRACE SUL LUNGOMARE.
QUESTA È LA FESTA DI SANTA BONARIA, LA FESTA DEL MIO PAESE....

DALLA SCRIVANIA, IN PALESTRA, DOMENICO, GIUSEPPE E SALVATORE, RACCONTANO:

LA SARDELLA DI DOMENICO, GIUSEPPE E SALVATORE

QUESTO ALIMENTO, PRETTAMENTE CALABRESE, HA ORIGINI MOLTO ANTICHE..... PUÒ RIENTRARE NELLA CATEGORIA DELLE "SALSE" E PUÒ ESSERE UTILIZZATO CON LA PASTA, CONSUMATO SUL PANE OPPURE COME STUZZICHINO.
CHIAMATO ANCHE ROSAMARINA O CAVIALE DEI POVERI, LA SARDELLA È UN PRODOTTO DELLA LAVORAZIONE DELLE SARDINE. SI UTILIZZANO LE SARDINE PIÙ PICCOLE, CHIAMATE "NEONATE", PESCIOLINI PICCOLI E TRASPARENTI CHE NUOTANO A FILO D'ACQUA. LA PREPARAZIONE DELLA SARDELLA È RIMASTA QUELLA GIÀ IN USO PRESSO GLI ANTICHI: PESCIOLINI MESSI IN UNO SCOLAPASTA VENGONO LAVATI DELICATAMENTE
PER EVITARE DI FRANTUMARLI; UNA VOLTA LAVATI, VENGONO ADAGIATI IN VASCHETTE, DOVE VENGONO SALATE, LA PREPARAZIONE PREVEDE CHE PER OGNI KG DI PESCE CI SIANO 250 GR. DI SALE.
SI LASCIA RIPOSARE L'INSIEME DI PESCE E SALE PER CIRCA 7-8 ORE. TRASCORSE LE ORE, SI IMPASTA DELICATAMENTE CON IL PEPE ROSSO E PER ESALTARE L'ODORE ANCHE CON SEMI DI FINOCCHIO. SI POSA IL TUTTO IN CONTENITORI DI VETRO E SULLA PARTE SUPERIORE COPRIAMO CON UN PANNO E CON UN SASSO, IN MANIERA TALE DA CREARE LA PRESSIONE NECESSARIA A FAR SÌ CHE NON ENTRI ARIA ED ALLO STESSO TEMPO PERMETTERE AL SALE DI "CUOCERE IL PESCE". PASSATI ALCUNI GIORNI, POSSIAMO TRAVASARE LA NOSTRA SARDELLA NEI BARATTOLI DI VETRO CON UN FILO D'OLIO EXTRAVERGINE.
I BARATTOLI ANCORA INTEGRI VANNO RIPOSTI IN CANTINA O COMUNQUE IN LOCALI PREFERIBILMENTE FRESCHI. ALTRESÌ, IL PRODOTTO GIÀ CONSUMATO VA PREFERIBILMENTE CONSERVATO IN FRIGORIFERO...

INTENTO AD INIZIARE A GIOCARE A BIGLIARDINO, RINO DECLAMA ALCUNE RIME...

LE RIME DI RINO

DALLA TORRE ANTICA S'ODE UNA VOCE AMICA:
"SVEGLIA MUGNAIO! E' MATTINA! C'E' LA FARINA DA MACINARE!" IL CANE DISSE ALLA FORMICA:
"IL PANE PER L'INVERNO TU CE L'HAI...."

DALL'INTERNO DELL'ASCENSORE, RISPETTIVAMENTE, ABDALLAH CON AISHA ED UMBERTO, DESCRIVONO LA LORO RICETTA...

DAL SENEGAL: LA PREPARAZIONE DEL PESCE

DI ABDALLAH E AISHA

IL PIATTO, LA CUI PREPARAZIONE STIAMO PER DESCRIVERE, È A BASE DI RISO, VERDURE E PESCE ED È DENOMINATO YASSA.

PREPARAZIONE DEL RISO: IL RISO VA IMMERSO IN ACQUA, SINO A EBOLLIZIONE – IL LIVELLO DELL'ACQUA DEVE ESSERE LEGGERMENTE SUPERIORE A QUELLO DEL RISO. NELL'ACQUA, PRIMA DI PORTARE A EBOLLIZIONE, VANNO AGGIUNTI 2 O 3 "PIZZICOTTI" DI SALE, 2 O 3 CUCCHIAI D'OLIO D'OLIVA. IN MANCANZA D'OLIO, È POSSIBILE UTILIZZARE ANCHE IL BURRO.... IN SEGUITO, IL RISO VA ACCOMPAGNATO DA VERDURE QUALI: PISELLI, MAIS, CAROTE TAGLIATE FINEMENTE, FAGIOLINI ANCH'ESSI TAGLIATI A PEZZETTI..

PREPARAZIONE DEL PESCE:
IL PESCE DA UTILIZZARE È DENOMINATO TILAPIA, UNA SPECIE ITTICA MOLTO SOMIGLIANTE ALLA CARPA... VA CUCINATO INTERO, COMPRESA LA TESTA, DOPO ESSERE STATO RIPULITO DA SQUAME ED INTERIORA.
A PARTE SI PRENDONO 2 O 3 PEPERONCINI SECCHI, 1/4 DI DADO E IL TUTTO VA PESTATO INSIEME IN UN MORTAIO, SINO A QUANDO NON DIVENGONO ENTRAMBI RIDOTTI FINEMENTE. IL CONTENUTO DEL PREPARATO VA POI DISTRIBUITO ESTERNAMENTE. INFINE, IL PESCE COSÌ COMBINATO, VA POI FRITTO IN OLIO, SINO A QUANDO NON DIVIENE CROCCANTE.

PREPARAZIONE DELLA SAUCE:
OCCORRONO: 2 CIPOLLE TAGLIATE, A GUSTO; 1/2 BICCHIERE D'OLIO; SI RIUTILIZZANO I 3/4 DI DADO RIMANENTI; INFINE, METÀ DI UN PEPERONE. LE CIPOLLE VANNO CONDITE CON UNA METÀ DI LIMONE, AGGIUNGENDO POI UN CUCCHIAINO DI ACETO ED UN CUCCHIAINO ABBONDANTE DI MOSTARDA. CIPOLLE COSÌ CONDITE, PEPERONE E DADO VANNO POI VERSATI NELL'OLIO. IN SEGUITO SI AGGIUNGE CIRCA MEZZO BICCHIERE D'ACQUA PER AMMORBIDIRE IL TUTTO. INFINE... IL PESCE VA POI AGGIUNTO NELLA SAUCE SINO A QUANDO NON DIVENTA IMPREGNATO DA QUESTA. UNA VOLTA COMPLETATA QUESTA OPERAZIONE, IL PRANZO È COSÌ SERVITO....

I POLIPETTI DI UMBERTO

SI TRATTA DI UN PIATTO MOLTO SEMPLICE DA PREPARARE....
I POLIPETTI VANNO COTTI PER CIRCA UN ORA,
MEGLIO ANCORA PER UN ORA E MEZZA.
UNA VOLTA TERMINATA LA COTTURA VANNO TOLTI DALL'ACQUA.
SI CONDISCONO CON SUGO DI POMODORO E BASILICO.
POSSONO ESSERE ACCOMPAGNATI CON PISELLI O PUREA DI PATATE.
QUESTA È UNA RICETTA CHE HO CREATO IO....

DALLA SCALETTA DELLA PALESTRA, PAOLA RACCONTA...

LA STORIA DI PAOLA

LA PIÙ BELLA PASTASCIUTTA AL MONDO MAI CUCINATA FORSE FU QUELLA PREPARATA PRESSO CAMPEGINE DI REGGIO EMILIA IL 25 LUGLIO 1943.....
QUEL GIORNO FU L'INIZIO DELLA FINE POLITICA DEL FASCISMO IN ITALIA: PER ORDINE DI RE VITTORIO EMANUELE III FU REVOCATO OGNI POTERE A BENITO MUSSOLINI E LO STESSO VENNE MESSO IN STATO DI ARRESTO. LA NOTIZIA GIUNSE ANCHE A CAMPEGINE, DOVE FU ACCOLTA CON GIOIA DALLA POPOLAZIONE, STREMATA DALLA GUERRA E DALLA FAME, A CUI LA DITTATURA FASCISTA AVEVA TRASCINATO, PORTANDO AL DISASTRO L'INTERA NAZIONE.
LA FAMIGLIA CERVI, CON L'ASSENSO DEL CAPOSTIPITE ALCIDE, DECISE, QUEL GIORNO, DI ORGANIZZARE UNA GRANDE FESTA PER TUTTA LA POPOLAZIONE DI CAMPEGINE. I CERVI ERANO UNA FAMIGLIA, ANTIFASCISTA, DI AGRICOLTORI, I QUALI DECISERO DI PREPARARE UNA GRANDE PASTASCIUTTA PER TUTTI CON I PRODOTTI DEI LORO CAMPI, ATTRAVERSO LA QUALE POTER DARE DA MANGIARE, COSÌ, AD OGNI ABITANTE DI CAMPEGINE CHE AVESSE FAME. CON LA FARINA DEPOSITATA NEI MAGAZZINI LE DONNE PREPARARONO LA PASTA E CUCINARONO, MENTRE GLI UOMINI ANDARONO AL CASEIFICIO LOCALE A PRENDERE IL BURRO PER CONDIRLA. CON I POMODORI DEI CAMPI, POI, SI FECE IL SUGO.
ALLA FINE SI RESE NECESSARIO L'USO DEI CARRI PER TRASPORTARLA, TANTA ERA LA PASTASCIUTTA CHE FU PREPARATA.
DONNE, UOMINI, GIOVANI, ANZIANI BAMBINI.....INSOMMA, TUTTI, MA PROPRIO TUTTI GLI ABITANTI DEL PAESE VENERO ALLA FESTA DEI CERVI E PER UN GIORNO NON FU PIÙ GUERRA E NON FU PIÙ FAME. MANGIARONO PURE I CARABINIERI, INIZIALMENTE DIFFIDENTI, ED ANCHE I FASCISTI, INVITATI ESCLUSIVAMENTE A LEVARSI LA CAMICIA NERA
PRIMA DI PRANZARE. QUELLO, A CAMPEGINE, FU UN GIORNO STRAORDINARIO ED ANCORA OGGI LO SI RICORDA COSÌ COME AVVENNE ALLORA, OVVERO MANGIANDO PASTASCIUTTA TUTTI QUANTI INSIEME.... LA PIÙ BUONA PASTA AL MONDO MAI CUCINATA PRIMA E DOPO DI ALLORA FU, SENZ'ALTRO, QUELLA MANGIATA A CAMPEGINE IL 25 LUGLIO 1943...

MICHELE E PAOLA CONTINUANO LA SPIEGAZIONE DEL LIBRO...

ALTRO DIALOGO

MICHELE: CHE BELLA STORIA! E LE RICETTE POI.... E' DAVVERO UN BEL LIBRO! CHE BELLO RACCONTARE DI CUCINA!

PAOLA: SÌ, È VERO.... MA CIÒ CHE STIAMO RACCONTANDO È SOLO LA FINE DEL PERCORSO DI UN LUNGO LAVORO CHE VEDE IMPEGNATI UOMINI E DONNE CHE LAVORANO NEI CAMPI. E NON SEMPRE È UN BEL LAVORO, ANZI SPESSO È ASSAI POCO GRATIFICANTE. OGGIGIORNO LE DIFFICOLTÀ, IN AGRICOLTURA, SONO DIVENTATE TANTE...

LA TERRA SOFFRE.....

COSA SARÀ, UN GIORNO, SE IL GRANO DIVIENE CARBURANTE/
SE I FRUTTI DELLA TERRA MUOIONO SCHIACCIATI/
SE IL CIBO DIVIENE SPAZZATURA? COSA SARÀ,UN GIORNO, SE I PASCOLI SONO ABBANDONATI/
SE TUTTO È CEMENTO/
SE SOFFOCA LA TERRA? CHE RESTERÀ? TESSERE DI SILICIO? LASTRE DI ACCIAIO? CAVI DI RAME?
LA TERRA SOFFRE/
IL CONTINUO AGITARSI DEL GENERE UMANO/
E NESSUNO RIMANE/
AD ASCOLTARLA.

IL FINALE RIGUARDA LA PREPARAZIONE DEI DOLCI, CON CAFFÈ AL TERMINE.
JOLANTA, MARCO, GUGLIELMO, EMILIO, BRUNO ILLUSTRANO LA PREPARAZIONE DI ALCUNI FRA ESSI...

E' ARRIVATA LA TORTA!

PAOLA: VA BEH, DAI! NON DIVENTIAMO TRISTI! E' ARRIVATA LA TORTA!

MICHELE: LA TORTA? CHE TORTA?

PAOLA: MEGLIO DIRE LE TORTE! LE TORTE DEL LIBRO! MICHELE: AHI....

LA TORTA DI EMILIO

SONO NECESSARI 4 KG. DI FARINA, 10 UOVA SPACCATE, CON IL BIANCO FUORI E DENTRO LA PALLINA GIALLA.
SI AGGIUNGONO 3 ETTI DI ZUCCHERO E ARANCE SPACCATE, SPACCATE A METÀ, SENZA LIQUORE "AMMAZZAPRETI".
SI MESCOLA E SI METTE IN FORNO....

IL TIRAMISU' DI MEKONENE

OCCORRONO:
TRE UOVA
UNA SCATOLA DI MASCARPONE
SEI CUCCHIAI DI ZUCCHERO
POLVERE DI CACAO
BISCOTTI SAVOIARDI E CAFFÈ.

UTILIZZANDO SOLAMENTE I "GIALLI" DELLE UOVA, ESSI SI MESCOLANO INSIEME A MASCARPONE E ZUCCHERO. I BISCOTTI SAVOIARDI, INVECE, VANNO IMBEVUTI CON IL CAFFÈ. POI SI PROCEDE A STRATI: UNO STRATO DI BISCOTTI SEGUITO DA UNO STRATO DI IMPASTO CON IL MASCARPONE ED UN VELO DI POLVERE DI CACAO; UN ALTRO STRATO DI BISCOTTI, UNO STRATO DI IMPASTO CON IL MASCARPONE E POLVERE DI CACAO E COSÌ VIA...

BRUNO, CARLO, CLAUDIO, FABIO, GIUSEPPE, MAURIZIO, LUCIANO, SIMONA, CLOTILDE, MARCO:

LA TORTA DI MANDORLE

SI TRATTA DI UN DOLCE, DALLE ANTICHE ORIGINI, CHE RISCUOTE TUTT'ORA GRANDE SUCCESSO NELLA PROVINCIA DI PARMA, SPESSO PRESENTE IN CASO DI SOLENNITÀ COME FESTE PAESANE O SIMILI....
LE MANDORLE VANNO SCOTTATE IN ACQUA BOLLENTE, PELATE E TRITATE FINEMENTE.
A PARTE, SI SBATTONO INSIEME 300 GR. DI ZUCCHERO E DUE TUORLI D'UOVO. IL TUTTO SI AMALGAMA BENE CON 300 GR. DI FARINA. POI SI AGGIUNGONO IL BURRO E LE MANDORLE APPOSITAMENTE PREPARATE.
PER ULTIMO SI AGGIUNGONO IL LIEVITO E DUE CHIARE D'UOVO MONTATE A NEVE. SI METTE TUTTO IN TEGLIA E SI FA CUOCERE IN FORNO PER UNA QUARANTINA DI MINUTI.
AVVERTENZE: SI CONSIGLIA DI INFORMARSI BENE CIRCA LA QUANTITÀ DI LIEVITO E LA TEMPERATURA NECESSARIA ALLA COTTURA. IN CASO CONTRARIO, LA TORTA ESPLODERÀ ED IL FORNO POI LO DOVRETE PULIRE VOI...

JOLANTA: STORIA E ORIGINI DEL BABBA'

COSA HA A CHE FARE LA POLONIA CON NAPOLI? E PERCHÉ, IL DOLCE PARTENOPEO PIÙ ILLUSTRE E CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO, OVVEROSSIA IL BABBÀ, HA ORIGINE PROPRIO IN QUEL PAESE AI CONFINI DI RUSSIA, GERMANIA E LITUANIA?
E' UNA LUNGA STORIA, CHE NASCE IN POLONIA, ATTRAVERSA LA FRANCIA ED ARRIVA SINO IN ITALIA, A NAPOLI. IN ORIGINE FU IL KUGELHUPF, DOLCE DI UMILI ORIGINI PREPARATO DA DONNE ANZIANE POLACCHE-BABA, IN POLACCO SIGNIFICA, INFATTI, "VECCHIA","NONNA". SI TRATTAVA DI UN DOLCE DI PASTA LIEVITATA
– REALIZZATO ADOPERANDO FARINA FINE FINE – UVA E IMBEVUTO DI VINO.... MA QUEL DOLCE, A RE STANISLAO LESCZYNSCKI, SOVRANO POLACCO DEL XVIII SECOLO, NON PIACEVA. FU COSÌ CHE, DURANTE UNA COLOSSALE BEVUTA, EGLI ROVESCIÒ UNA BOTTIGLIA DI RHUM A RIDOSSO DEL KUGELHUPF, PER LUI APPOSITAMENTE PREPARATO ED IL DOLCE SI IMPREGNÒ DI UN AROMA DENSO E PROFUMATO, NONCHÉ DI UN COLORE AMBRATO DIVENENDO COSÌ BABÀ...
LA FIGLIA DI RE STANISLAO, MARIA, DIVENNE SPOSA DI RE LUIGI XV DI FRANCIA E FU COSÌ CHE LA NAZIONE TRANSALPINA VENNE A CONOSCENZA DI QUEL DOLCE, DENOMINATO POI DAI FRANCESI BABÀ... A SEGUITO DELL'OCCUPAZIONE FRANCESE DELLA CITTÀ DI NAPOLI, IL BABÀ FU APPREZZATO E SUCCESSIVAMENTE ELABORATO DALLA CUCINA PARTENOPEA, SINO A DIVENIRE BABÀ, DOLCE TUTT'ORA FAMOSO IN TUTTO IL MONDO....

GUGLIELMO: ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DI UN BUON CAFFÈ

INNANZITUTTO, SI INVITANO GLI AMICI.... SI PRENDE LA CAFFETTIERA E SI RIEMPIE D'ACQUA.
POI SI PRENDE UN BARATTOLO DI CAFFÈ IN POLVERE E SE NE VERSA UN PO' NELLA CAFFETTIERA STANDO ATTENTI A NON ROVESCIARLO PER TERRA. IN SEGUITO SI CHIUDE LA CAFFETTIERA, LA SI METTE SUL FUOCO E SI ASPETTA CHE IL CAFFÈ SIA PRONTO. INFINE SI VERSA NELLE TAZZINE, OFFRENDO LO ZUCCHERO PER CHI VUOLE E SI BEVE IN COMPAGNIA.....

POSTFAZIONE

RIMANGONO LE PRIME TRACCE DI INTENZIONALITÀ ARTISTICA E DI NECESSITÀ DI TESTIMONIANZA DI ESISTENZA, DA PARTE DEGLI UOMINI PREISTORICI (PRIMA DELLA NASCITA DEI SISTEMI DI SCRITTURA), NELLE IMMAGINI RUPESTRI DI SCENE DI CACCIA, IMMAGINI COL DOPPIO SIGNIFICATO DIVINATORIO E DI ATTESTAZIONE DI ABILITÀ E DI ABBONDANZA.

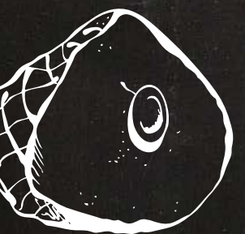
DALLE INTERPRETAZIONI MORALI/RELIGIOSE DEL LEGAME TRA ULTRATERRENO E CIBO, AI RISVOLTI ETICI E POLITICI DEL CIBO PER QUALCUNO O PER TUTTI, C'È IL BISOGNO DI TROVARE UN METODO DI CONTROLLO MENTALE SULL'ASPETTO PIÙ ETERONOMO DEL CICLO DI VITA DEGLI ESSERI VIVENTI: SI NASCE, CI SI RIPRODUCE, SI MUORE IN UN AMBIENTE, PER PROPRIE DOTAZIONI BIOLOGICHE MA È NECESSARIO CHE L'AMBIENTE PROPONGA SOSTANZE ESTERNE ALL'ORGANISMO STESSO PER LA SOPRAVVIVENZA. DI QUI, IL SIGNIFICATO ATTRIBUITO AL CIBO STESSO IN QUALITÀ DI SOGGETTO CHE CONTESTUALIZZA, DI OGGETTO VARIAMENTE CONTESTUALIZZABILE, DI COMPLEMENTO D'AGENTE O DI CAUSA EFFICIENTE (NEL CASO IN CUI, CON UN DIFFUSO ANIMISMO/PANPSICHISMO, SI ATTRIBUISCA PERSONALITÀ ED ENTELECHIA AL CIBO) CHE AGISCE SUL CONTESTO.

COME BEN RIPORTA IL COLLEGA BRUNO FRATI, IL CIBO MANGIATO E IN QUALCHE MODO SOMMINISTRATO/PROCACCIATO, COME OGGETTO DI CONSUMO E COME APPUNTAMENTO PERIODICO PERSONALE E CONVIVIALE, FOSSE PURE NELLA MENO CONSAPEVOLE E MENO CONDIVISA SITUAZIONE COGNITIVA DI UN ESSERE UMANO, È PORTATORE DI SIGNIFICATI DI CONTINUITÀ CON CIÒ CHE ERA PRIMA, CON CIÒ CHE SI GRADISCE RICORDARE, CON CIÒ CHE NON SI RIESCE A DIMENTICARE, CON CIÒ CHE SI ASPETTA DI LÌ A POCO, CON CIÒ CHE CI SI AUGURA SARÀ POI, CON CIÒ CHE SI TEME POSSA TORNARE AD ESSERE, CON CIÒ PER CUI SI FATICA PERCHÉ NON SIA PIÙ...

QUELLO CHE IL GRUPPO DI VILLA S. ANDREA È RIUSCITO A CREARE È UN RICETTARIO SUB SPECIE AETERNITATIS, CON UN SIGNIFICATO SPECIFICO PER UNA PICCOLA COMUNITÀ DI PERSONE MA ALTRETTANTO UNIVERSALE ED ANCESTRALE; L'IMMANENZA DEI GUSTI (NEL SENSO DI PIACERI PERSONALI E SPECIFICHE INCLINAZIONI) STA DENTRO IL GUSTO DI ESISTERE E DI LEGITTIMARE LA PROPRIA FETTA DI ESISTENZA.

DUNQUE, IN QUESTO PERCORSO CULINARIO, GEOGRAFICO, STORICO (ANCHE NEL SIGNIFICATO CHE L'APPUNTAMENTO A TAVOLA SA GARANTIRE ED AMPLIFICARE IN UNA "BANALE DOMENICA", IERI COME OGGI) TRA OSPITI IN SENSO ISTITUZIONALE ED OSPITI NEL SENSO DI PERSONE CON PARI DIRITTI, POSSIAMO RICONOSCERE COME IL GRASSO CHE MANTECA ALTRO NON SIA CHE LA PUNTEGGIATURA CARATTERISTICA CHE OGNUNO DI NOI PROPONE NELLO STARE AL MONDO, CON GLI ALTRI.

FRANCESCO MION
RESPONSABILE AREA DISABILITÀ-SALUTE MENTALE



GRUPPO
GESIN
PROGES