

**RESOCONTO 10 DICEMBRE 2010
TERRA MADRE MADRE DAY CON
LA COMUNITA' DELLE DONNE IN CAMMINO**

in occasione del **TERRA MADRE DAY 2010** la nostra proposta, scaturita da una riflessione della socia Elda, è stata quella di proporre, nell'ambito del nostro progetto "**I LABORATORI DELLA MEMORIA**" un pomeriggio a tema che abbiamo voluto chiamare "**IL PROFUMO DELLA MEMORIA**".

Si è trattato di partecipare ad un pomeriggio dalle ore 17,30 in poi presso l'agriturismo Borgo Piazza (www.borgopiazza.it) che ci ha ospitato, portando ognuno un cibo cucinato seguendo il ricordo dei profumi della nostra infanzia. Il cibo che abbiamo scelto è stato da noi descritto durante il gruppo (condotto come sempre da Donatella Ponterio), in onore della persona che abbiamo voluto ricordare e dei piacevoli ricordi (non solo olfattivi!) che siamo andati a stanare.....!! Abbiamo così condiviso insieme tracciando in questo modo "saporito ed emozionante" una **MAPPA DELLA MEMORIA** dei cibi che rappresentano un pò la nostra storia olfattiva e quindi, anche emotiva.

Sono stati invitati sia gli uomini che le donne, dato che tutti abbiamo avuto pietanze strepitose preparate da nonne, mamme o zie! Anzi, la partecipazione degli uomini (provenienti dalle diverse province della Calabria ed anche dalla Campania) hanno reso l'incontro più emozionante!

Questa è stata anche l'occasione per sostenere i progetti di **TERRA MADRE** con le libere donazioni ricevute, oltre che ad ascoltare il nostro resoconto preciso sull'incontro di Torino e sulla necessità di sostenere con piccoli contributi grandi progetti per donne e contadini in luoghi meno prosperi dei nostri.

Qui di seguito si riportano i dettagli più gustosi con i titoli delle ricette preparate. La cosa più bella fatta dai partecipanti è stata che **TUTTI**, ma proprio tutti e tutte sono andati a reperire gli ingredienti nei **LUOGHI DELLA LORO MEMORIA FAMILIARE**, e portandoli a casa per cucinare la pietanza.....non si sono dunque accontentati ma hanno cercato i sapori di allora, il cui sapore ha innescato girandole di racconti ed emozioni delle nonne, zie e madri di cui si descriveva la ricetta. Anche chi ha portato solo un frutto, l'ha fatto ricordando un episodio saliente della sua vita. Era questo l'obiettivo delle donne in cammino (e del progetto sui cicli delle donne in terra madre ideato da Donatella Ponterio): creare una mappa della memoria che **LEGHI I CIBI AGLI AFFETTI**, non solo per rafforzare il concetto di preservazione dei cibi tradizionali, ma anche **PER**

RECUPERARE RICORDI SOMMERSI che sono **IDENTITARI** rispetto alla formazione delle persone. Il cibo è nutrimento fisico ed affettivo. Il buon cibo è un **BUON NUTRIMENTO** e nutre anche l'anima, forma "coscienze affettive" e crea per risonanza il mantenimento di buone pratiche educative, quelle che hanno formato famiglie intere sui valori della **TERRA E DELL'AMORE**. Dai commenti che seguiranno in questo resoconto capirete la gioia che è circolata in questo gruppetto di esploratori della memoria.....molto ma molto "cannaruti" come si dice qui per intendere i **GOLOSI !!**

Vogliamo precisare che ogni incontro della **COMUNITA'** del cibo **DELLE DONNE IN CAMMINO** finisce con una cena in cui ognuno prepara qualcosa (la famosa formula **OPQ** – ognuno porta qualche cosa -).

Lo spirito è di trasmettere coscienza ed amore attraverso il cibo che fa da collante al progetto di gruppo di costruire una **COMUNITA'** di **SAPERI E DI AMORI** che sia anche un punto di riferimento affettivo per chi non ha una famiglia o si vuole "confidare" attraverso un cibo piuttosto che con le parole. Il motivo centrale che ci unisce è **LA SUSSIDIARIETA' CORALE**. Un particolare ringraziamento va come sempre a **Marisa Gigliotti**, presidente **Slowfood Calabria** e madrina dei nostri progetti.

- **LE MELINE ED IL PANE DI SOVERIA MANNELLI** (la merenda della mamma di Antonella Cerra). Antonella racconta che la merenda di pane e mele che le portava la madre era importante per lei, dato che la mamma non smetteva mai di lavorare al mulino e non le dava molta retta, questa merenda le ricorda quando lei si fermava per farle fare merenda. Era una scusa per stare con lei.....questo ho ricordato.....
- **LASAGNA DI CIPOLLE (BUREK)** della nonna di **FLORINDA – ALBANIA**. E' il piatto che più cucinavo quando sono arrivata in Italia perché così mi ricordavo della mia terra. E' una pizza solo di cipolle, gustosissima e facile da preparare.
- **PIZZA DI SCAROLA DI NONNA MADDALENA** (Antonio de Falco – dal Cilento). La nonna da Somma Vesuviana dove c'era un pozzo ed un forno soltanto e tutti lo usavano insieme quando si accendeva. Si faceva il pane e la pizza di stasera è fatta di quella **PASTA MADRE EREDITATA** che ha più di 100 anni ed ha girato il mondo: se la perdo la ritrovo ovunque, fino in America! La si può ricavare finanche dalle ciotole sporche del lievito tanto è forte la pasta! Mentre il forno cucinava il cibo di tutti, ognuno portava qualche cosa e si mangiava e si beveva. La pizza non è fatta con la scarola liscia, oltre che le cipolle e le uvette.

- **I CRUSTOLI della mamma di Fabio Tarantino – Crotone**
Erano il rito di scambio tra le nostre famiglie. Si mette tutto assieme (chiodi di garofano, anice liquore e semi, cannella e Vermuth. Ne ha fatti tantissimi.....li abbiamo mangiati per giorni.....veramente speciali e molto aromatici.....
- **RICORDI NATALIZI di Franca Calvieri – Curinga.** Avrebbe voluto preparare la trippa con le patate, cha ancora oggi resta il suo piatto preferito quando va dalla mamma. Ma ha portato noci e fichi secchi, e ha preparato in estemporanea le crocette con le noci portate da Anna Criniti.....per chi le voleva.....
- **LE OLIVE AL SALE DI GIULIA PULLANO** (secondo la mamma Caterina Mandile e la suocera Rosina Paone). Sono ammollate in acqua e sale. In casa nostra non mancavano mai!
- **IL MIELE DELLA LOC MALTONE-TIRIOLO di FRANCESCO PAONE**
Francesco ha un legame con il miele e le api molto antico e forte. Una volta il miele lo facevamo negli anfratti degli alberi non nelle arnie. Questo è un miele speciale ed inaspettato, perché ho lasciato le arnie e le api lo hanno fatto con i fiori di fine estate.....rarissimo!!
- **LA TIANA DI PATATE E CARDI di NONNA BA' mamma di Elda Carpanzano.** I cardi crescevano nell'orto della scarpata di Bellavista, sotto Stratò dove la nonna abitava. La cucinava sul fuoco a fiamma e poi copriva col coperchio di alluminio e ci metteva sopra le braci per dorare il tutto! **NI SCIALVAMU.....** I cardi vanno prima sbollentati in acqua fredda. E' proprio vero che alcuni sapori restano solo nei ricordi. **PER NONNA NINNA CUCINARE ERA UNA MANIFESTAZIONE DELL'AMORE CHE PROVAVA.....**
- **LA CICERATA DI LUNGRO DI ZIA MEME' (Annamaria).** Nell'impasto da friggere lei ci metteva anche il liquore di anice, mezzo guscio d'uovo di olio per ogni uovo della pasta. Sopra ci sono i confettini ma mancano gli anicini ed i confetti cannellini. Il miele sono andata a prenderlo direttamente a Squillace. Non amo i dolci ma se ne faccio, faccio questi. Zia Memè era una zia non sposata, famosa perché tutti la chiamavano perché sapeva mettere ordine negli armadi!
- **LA ZUPPA DI FAGIOLI E PATATE DI ZIA ROSINA (Teresa Reale – da Martone RC)** una zuppa fantastica e mantecata con patate di Martone, fagioli rossi olio extravergine, con alla base un soffritto di cipolla aglio ed olio e basilico alla fine. **SPECIALE....una delle più gradite stasera.....**
- **MELANZANE ALLA CORIGLIANESE di NONNA ROSA di Francesca Salatino.** Preparate in estate sono coperte di una salsa grossa di

pomodori in pezzi e piccante (molto piccante!!) un rito di nonna Rosa ed un ricordo per Francesca!

- **RISOGALO DI NONNA MERI DALLA GRECIA** – di Marina Splendore
Era il dolce preferito semplice di latte e di riso. La cannella che ho messo è originale greca. E' leggero e fresco.....buonissimo!!
- **INCILADAS** piccanti di mais e zucchine di Linda Gutierrez Montoya dalle nonne del Nuovo Messico. Muy buone. Per Linda le inciladas ed il cibo in genere era il collegamento basico con sua madre...
- **VRACIOLE DI PATATE** (crocchette fritte) di **MAMMA TERESA** da Serrastretta (Marisa Gigliotti) - Le vraciole le faceva mamma teresina che non voleva nessuno in cucina sennò venivano male!! Zia Amalia di Sersale mi ha ricordato l'impasto, le patate sono state prese a serra stretta. Per farle si bagnano le mani con acqua e bianco d'uovo. L'impasto prima si mette su un canovaccio umido così l'impasto non si rompe e nemmeno le polpette dopo averle formate...fantastiche.....
- **PASTA AL SALMONE VEGETARIANO** di Giancarlo Biazzo (reggio calabria). Giancarlo, palermitano trapiantato a Reggio Calabria, non viveva con i genitori, ma con la nonna ad Agrigento. Avrebbe voluto fare le sarde impanate e fritte, di cui ricorda si leccava anche l'olio della pentola perché non c'era molto da mangiare. Quando la madre le faceva tutto il parentado veniva a mangiarle. Erano cibi che gratificavano tutti. Quando lasciai i miei nonni il mio medico mi chiese: ma che hai al posto del fegato? Ho fatto queste farfalle pensando ai bambini. Non c'è il salmone ma una salsa di carote di mia invenzione e leggera per i bambini (così non si rovinano il fegato.....) buonissime e delicate.....
- **IL PANE DI CASA DI PINA MAIDA**. Il pane fatto in casa da mia nonna per me è la somma dei ricordi.....lei mi lasciava guardare. Ed io lo faccio spesso ancora oggi. Poi metteva l'impasto in una imbottita sotto il mio letto per la notte, ed io mi svegliavo con l'odore del miracolo della pasta che era lievitata. Poi il pane caldo veniva messo sul mio letto.... Indelebile...no?

E questa **Abbondanza** è...tutto. Abbiamo goduto dei racconti e dell'amore trasfuso nei cibi di generazione in generazione.....e non vediamo l'ora di.....**CONOSCERCI ANCORA MEGLIO** con altre pietanze.

GRAZIE A TERRA MADRE DAY PER L'OCCASIONE.....!!!!

Donatella Ponterio