

ci saranno il dj economista e cuoco Donpasta, le giornaliste Metella Ronconi e Manila Benedetto, la scrittrice Ilaria Bellantoni, e Lucia Amoroso del Movimento turismo del vino. I finalisti cucineranno le proprie ricette "dozzinali" davanti alla giuria, le faranno assaggiare a loro, agli chef della masseria e a cinque persone del pubblico. Tutti sederanno intorno a una tavola imbandita nello stile delle locali Tavole di san Giuseppe. Il pubblico assaggerà a sua volta in un trionfo epicureo di cucina dozzinale (le ricette saranno presto raccolte in un libro). Ma, attenzione: «La cucina dozzinale non è di scarsa fattura — conclude Lala — ma usa gli ingredienti che si trovano in casa, figlia della tradizione, ma anche capace di inventare, variare rispetto al dogma delle nonne».

E qui risiede la parola chiave di un movimento che custodisce le ave come un tesoro prezioso. Ne sanno qualcosa i tre nipoti di nonna Stella, Dario, Ivan e Michele che hanno cominciato a mandare in rete, su Youtube la nonna che spiegava le ricette tipiche. Quasi duecentomila i contatti e il passo ulteriore è stata la vittoria al concorso regionale Principi Attivi. Nonnastella.com ora è un sito che raccoglie le ricette della virtuosa novantatreenne. «L'intento — spiegano i tre ragazzi — è trasformare il sito in una piccola enciclopedia della cucina popolare italiana, contribuendo a salvare conoscenze e pratiche gastronomiche patrimonio di ogni famiglia ma anche della tradizione». Cucina, divulga e conserva la tradizione dialettale e culinaria da anni, l'attore e regista teatrale Vito Signorile, con i suoi spettacoli ma anche con i suoi libri. *Ce se mange i osce? Madonna ce cròsce* (Gelsorosso) è il titolo del più recente, piccolo scrigno di ricette baresi. Cuoca-artista, infine, Bice Perrini che dei colori e degli aromi mediterranei ha fatto una gustosa filosofia. Sono in giro per la città i suoi vasetti arcobaleno con il marchio Coloribo: salsa di carote, cappuccio viola, zucchine e salvia, barbabetola, cucinate a crudo e pastorizzate con la più antica delle pratiche: quella della salsa delle nonne (coloribo.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cuochi per caso

Tutti pazzi per le ricette
gli chef della porta accanto

Volti e ricette



PIERPAOLO LALA
Ha inventato il concorso "Fornelli indecisi", nato su Facebook. Oggi la finale in masseria



NONNA STELLA
Sul www.nonnastella.com online i video con le ricette di nonna Stella firmate dai tre nipoti



BICE PERRINI
L'artista ha creato la linea di salse naturali "Coloribo", realizzate col metodo della passata



VITO SIGNORILE
Da anni è divulgatore delle ricette secondo la tradizione barese, ora anche in un libro

La curiosità

DONPASTA

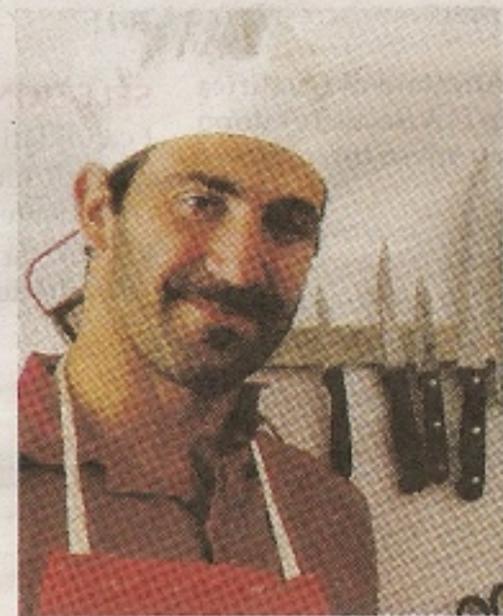
CERCO di sviluppare in pochi punti esemplificativi la filosofia, la prassi e la cultura che c'è dietro la cucina familiare, che è alla base della mia accurata ricerca di gastrofilosofo, studio che svolgo con dedizione a pranzo e cena, con buona pace del mio fegato:

1) *Ci fatii na sarda, ci fatii .. nna sarda e mezzu*, versione dialettale della più corretta frase napoletana: se lavori mangi, se non lavori mangi e bevi. Di fronte al riduzionismo culturale del nord occidentale, noi del sud-orientale ci opponiamo, con una incessante opera di sano dolcefarniente.

2) Una ricetta del Sud ha bisogno di tempo. Prendiamo il caso del polpo in pignata. La fiamma deve

Donpasta svela cosa c'è dietro il suo approccio alla cucina: le tradizioni ereditate dalla nonna

“Ecco il mio manifesto militante con i segreti della gastrofilosofia”



andar lenta perché se si cucina frettolosamente, il polpo non avrà il tempo di *cocere intra ll'acqua soa stessa*, intrufolandosi nelle maglie

Il suggerimento
“La cucina del Sud è nemica della fretta. Ogni pietanza va cotta sempre a fuoco lento”

della patata. Il risultato di un polpo cotto in meno di tre ore è triste.

3) *Acquai*. Molto prima che di filiera corta, ho sentito parlare spes-

so mia nonna del concetto dell'*acquai* (*qui, in italiano*). Per fare la passata di pomodoro la cosa più importante è il prodotto. I pomodori devono essere di qui, aldilà di *acquai* è la fine del mondo, probabilmente.

4) Per definire una comunità mi appoggio sul concetto filosofico di parmigiana di melanzane il 15 agosto sotto i 40 gradi. Qualcuno dovrebbe spiegarmi la ragione malsana che spinge una nonna ad aggiungere polpettine, mortadella e uovo lesso. L'uomo si protegge grazie alla comunità. Si offre ciò che si ha, più non hai più offri. Se si mangia in trenta, si cucina per trenta. Trenta per trenta fa novecento persone che possono mangiare. Non deve restare niente. È peccato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA