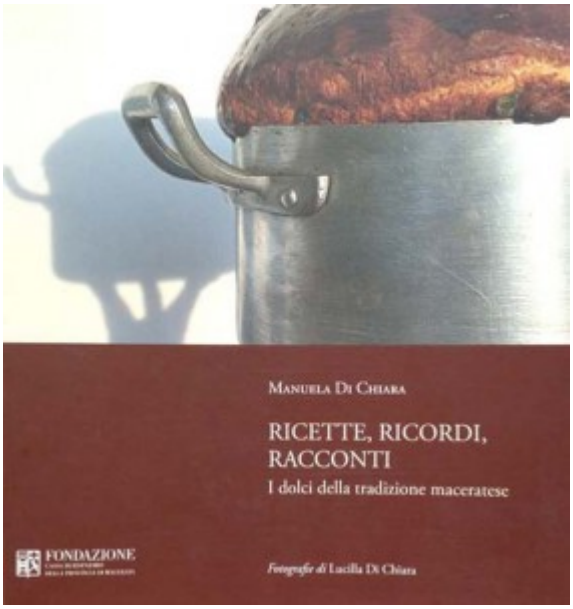
“I dolci della tradizione maceratese” un volume di Manuela di Chiara illustrato con foto di Lucilla Di Chiara con prefazione di Beppe Bigazzi



Nel corso dei millenni della nostra storia in Italia si sono incontrate le tradizioni dei tanti popoli con cui siamo venuti in contatto o che si sono insediati nel nostro territorio e lo hanno arricchito della loro cultura anche in ambito culinario e gastronomico.

Il nostro paese ha una geografia molto originale con le Alpi e la pianura padana al Nord e gli Appennini che si snodano lungo lo stivale che è circondato dal mare e questo fa sì che il clima delle differenti regioni sia assai variegato: freddo asciutto in alta montagna, mite e mediterraneo nelle regioni costiere, umido al Nord e torrido, asciutto e solare al Sud.

Questa molteplicità di territori e di climi fa sì che l’agricultura e l’allevamento forniscano una grandissima varietà di prodotti. Inoltre, nel corso dei secoli, i nostri antenati hanno selezionato raffinate tecniche di manipolazione degli alimenti che hanno dato luogo a vini, oli, aceti, conserve, insaccati, formaggi di ogni genere.

La cucina tradizionale ha imparato a miscelare questi innumerevoli ingredienti per realizzare dei piatti che mescolano con arte i sapori adattandosi alle esigenze del territorio in cui si vive, al suo clima ed ai ritmi delle varie stagioni dell'anno.

Il libro che presentiamo è edito dalla Fondazione della Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, è il primo volume della collana "**Ricette, ricordi, racconti**" scritto da Manuela Di Chiara ed illustrato con foto di Lucilla Di Chiara. Presenta "**I dolci della tradizione maceratese**" e racconta come queste ricette siano state inventate per celebrare i giorni di festa seguendo il corso delle stagioni dell'anno e si siano tramandate raffinandosi nel tempo.

Ogni ricetta è spiegata dettagliatamente per dare modo ai lettori di cimentarsi nella sua realizzazione.

Il volume può essere acquistato presso la libreria

"**Il gatto con gli stivali**"

Via Cesare Battisti, 50, 63018 Porto Sant'Elpidio,

tel e fax 0734900609

www.gattoconglistivali.com

e-mail ilgattoconglistivali@migamma.it

La prefazione di Beppe Bigazzi

Prefazione di Beppe Bigazzi di "I dolci della tradizione

maceratese” I volume della collana “Ricette, ricordi racconti” di Manuela Di Chiara, foto di Lucilla Di Chiara

Considero un privilegio e un onore aver potuto leggere le bozze di questo splendido libro. Ero

in credito verso nostro Signore per la crescente nausea derivante dalla lettura di libri di cucina

– anche di grandi editori – doverosa per il lavoro che svolgo. naturalmente non ho mai passato

sotto silenzio gli orrori di pagine scritte senza conoscenza, senza amore, senza passione: libri che ho, spesso, definito orrori.

L’autrice di questo libro, in un colpo solo, mi ha ripagato di anni di nausee e tormenti. in

questo libro ha riversato amore, conoscenza, sperimentazione. di più ha scritto, come non sono soliti fare i nostri storici, un fulminante, brevissimo saggio sulla evoluzione della nostra società, passata in troppo breve tempo da una dignitosa, colta, responsabile povertà ad una ricchezza senza cultura, senza dignità senza responsabilità. e l’ha scritto con delicata leggerezza. Senza anatemi.

Brava la bisnonna Filomena, brava la nonna… bravissima l’autrice… che, con semplicità e

amore, con fiuto e conoscenza ha saputo darci un ricettario che è anche uno spaccato di costumi, abitudini, doveri, amori del passato. Un libro gentile e scientifico scritto con l’amore che solo chi è vissuto e vive amando i propri simili può esprimere.

Potrebbe, questo utile e bel libro essere adottato nelle scuole? Secondo me dovrebbe.

il perché è scritto nelle cinque pagine di apertura: non solo gastronomia che pure, come ricorda l'autrice, è parte fondamentale della cultura di un popolo.

La conoscenza è la base di ogni agire umano: detto così appare come una banale verità. Ma

quante volte questo accade nella realtà? chi si preoccupa più d'insegnarlo?

La capacità di creare con poche parole splendide immagini di vita e di dare straordinari consigli.

La stessa suddivisione delle ricette dà una precisa idea di una società che gioiva di poco, perché aveva presenti i doveri e le responsabilità: "… Mi ha insegnato, infatti, ad amare non solo la cucina appagante delle grandi occasioni, delle grandi sfide e delle grandi scoperte, ma soprattutto, mi ha insegnato ad affrontare, con entusiasmo, la molto meno consolatoria cucina di tutti i giorni…"

Bisnonna, nonna, mamma, quanto è fortunata la nostra autrice e quanto sono state fortunate la bisnonna, la nonna e la mamma ad avere una così straordinaria discendente. Ma forse fortunata non è la parola giusta. non si tratta di fortuna, ma di capacità di svolgere un compito che oggi non riesce a svolgere più nessuno, o quasi.

Ciò premesso sono felice di sottolineare quanto siano esaurienti, ben fatte, colte, armoniche le

singole ricette. Si potrebbe dire che l'autrice prende per mano il lettore e con amore e conoscenza lo introduce in un mondo sereno e che dà felicità. Quella felicità che non deriva dal possesso delle cose o dal donare cose ai propri cari, ma dal donare loro la conoscenza fatta di esperienza e amore.

Puoi scaricare qui l'indice del volume

Puoi scaricare qui una ricetta del volume