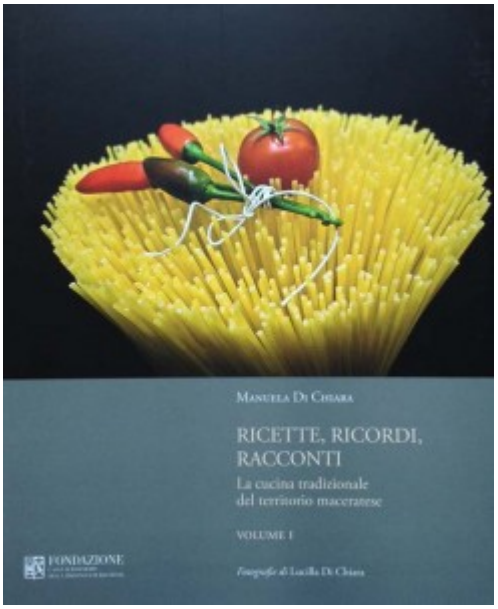
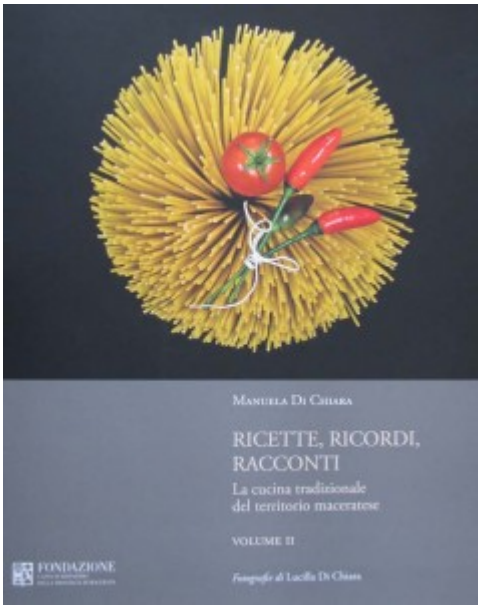
“La cucina tradizionale del territorio maceratese”, un volume di Manuela di Chiara illustrato con foto di Lucilla Di Chiara con prefazione di Bruno Gambacorta



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 origine 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.

Questi due libri che presentiamo sono editi dalla Fondazione della Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, e sono il III e IV volume della collana "**Ricette, ricordi, racconti**" scritti da Manuela Di Chiara ed illustrati con foto di Lucilla Di Chiara. Presentano "**La cucina tradizionale del territorio maceratese**" e raccontano come sono nate e si sono raffinate nel tempo le ricette tradizionali che hanno valorizzato la grande varietà e stagionalità dei prodotti della terra oltre alle carni degli animali da cortile, di quelli allevati nella stalla e della cacciagione.

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 Bruno Gambacorta

Prefazione di Bruno Gambacorta di “La cucina tradizionale del territorio maceratese” I volume della collana “Ricette, ricordi racconti” di Manuela Di Chiara, foto di Lucilla Di Chiara

Un paio di anni fa il curatore di tg2 eat Parade Marcello Masi lanciò una proposta attraverso la nostra rubrica: creare un archivio audiovisivo del patrimonio di ricette che ogni comune italiano custodisce da decenni. L’idea era affidata all’entusiasmo delle Pro Loco, ma anche delle scuole, delle associazioni, di chi fosse stato in grado di far parlare davanti a una telecamera le signore di una certa età, che hanno ricevuto tanti anni fa l’eredità di saperi e sapori della loro famiglia e del loro territorio e che probabilmente non hanno avuto la possibilità di trasmetterla a figlie o nipoti perché il tempo e l’interesse da dedicare a questa

“eredità” si sono ridotti drammaticamente.

Rimanemmo delusi perché nessuno dei nostri due milioni e oltre di ascoltatori ci ha poi fatto sapere nulla sulle iniziative da noi auspicate, mentre continuavano ad aumentare le manifestazioni dedicate all’enogastronomia e promosse da quelle stesse entità che avevano lasciato cadere nel

vuoto la nostra proposta. Non che le manifestazioni siano inutili: questa polemica sull’effimero

si è già sviluppata negli anni ottanta al tempo dell’estate Romana e non si sente il bisogno di riesumarla. Ben vengano gli eventi effimeri, purché basati su idee forti, su prodotti vivi e veri, su una continuità nel tempo e su un retroterra culturale. Però…

e arrivo all’argomento, cioè a questo bellissimo volume e all’opera omnia delle sorelle di

chiara: ciò che colpisce della loro impresa è la realizzazione – con mezzi tradizionali – del tanto auspicato salvataggio dello straordinario giacimento di ricette, metodi di preparazione, cotture, abbinamenti, ingredienti e perfino espressioni gergali che ogni grande cuoca (o, più raramente, cuoco) porta con sé. Non solo, ma è evidente (e coronato da successo) lo sforzo di tradurre queste ricette nella gastrolingua del duemila, il che significa ipotizzare, provare e solo alla fine proporre al lettore un modo attuale per riprodurre i piatti in una versione che sia filologicamente accettabile ma anche plausibile, visto che ingredienti, metodi e strumenti di cottura sono in continua

mutazione. Questi volumi sono tanto più necessari quanto meno il territorio al quale attingono trova “cantori” e testimonial alternativi. Per fortuna il mecenatismo della Fondazione cassa di Risparmio della Provincia di Macerata e la paziente sapienza di Manuela e Lucilla hanno colmato la lacuna e con questo volume mettiamo in cassaforte gli ultimi segreti ancora

a rischio. Non illudiamoci però che l'estinzione sia scongiurata del tutto: occorre che gli ingredienti descritti nelle prossime pagine continuino a essere prodotti almeno nella LoRo versione "moderna", che i casari trovino remunerativo e gratificante alzarsi alle 4 di mattina per darci i loro formaggi, che i norcini restino

sul mercato nonostante la concorrenza dei grandi salumifici, che nuove malattie non distruggano gli allevamenti e che le razze autoctone recuperate con fatica negli ultimi anni mantengano una certa competitività.

Solo a queste condizioni le ricette qui raccolte potranno parlare una lingua a noi comprensibile, nonostante la raffinata "traduzione" realizzata dalle autrici.

Spero di aver sollecitato la vostra curiosità e soprattutto il vostro appetito. A me resta solo una domanda: dopo i dolci, il pesce, i primi e i secondi piatti, che cosa escogiteranno le sorelle Di Chiara per il prossimo volume?

Puoi scaricare qui l'indice del volume 3

Puoi scaricare qui l'indice del volume 4

Puoi scaricare qui una ricetta del volume 3

Puoi scaricare qui la ricetta del volume 4