

I MIEI "PRIMI" 50 ANNI

Raccolta di ricette e proverbi della mia terra

Giuseppina Minniti



Introduzione

Oggi 8 settembre ho preso una penna e fu così che comincio tutto...

La cucina, i programmi televisivi, le riviste e tutto ciò che riguardava l'arte culinaria mi affascinava. Mi avvicinavo sempre più ai sapori e ai profumi della nostra terra e volevo ricordare le esperienze dei nonni, mettendo tutto nero su bianco, ma non tralasciando l'originalità del dialetto calabrese, del gusto e, perché no, anche dei colori.

Il dialetto reggino attira in modo particolare l'attenzione degli studiosi, se confrontato con gli altri idiomi presenti in Italia, per il rapporto tra il Greco e la storia della Calabria, che fa differenziare i dialetti della Calabria meridionale da quelli della Calabria del nord, mettendone in risalto il forte contrasto.

La cucina calabrese è spesso legata a tradizioni e ricorrenze che risalgono a tempi molto antichi, avendo parecchi secoli di storia alle spalle.

In occasione di alcune festività religiose, come il Natale e l'Epifania, si usava arricchire la tavola di tante portate, carne di maiale, pastiere, petrali, mentre vastelle e polpette erano tipiche di Carnevale; invece con l'agnello e i cudduraci si festeggiava la Pasqua; inoltre, anche per altre ricorrenze familiari, era abitudine imbandire le tavole con pietanze tipiche.

Per tante generazioni passate le tradizioni sono state tramandate meticolosamente, invece oggi si ha la tendenza ad essere meno legati alle vecchie usanze, ma qualcuno cerca ancora di mantenere vive le antiche tradizioni.

La popolazione calabrese negli anni ha molto modificato il proprio modo di vivere, di parlare e anche di cucinare, ma i piatti tipici rivestono tuttora molta importanza, come i cibi conservati, gli insaccati, i formaggi e le verdure hanno un ruolo fondamentale. Come possiamo notare, nella cucina calabrese prevale molto l'uso del pane e della pasta di grano duro realizzati a mano, tanto da non poter essere sostituiti, dando merito per questo alla donna, che sin dai tempi antichi non era degna di matrimonio se non era una buona massaia, infatti le persone anziane, soprattutto nei piccoli borghi, dicevano che non si poteva mettere su famiglia senza essere una brava moglie e una brava mamma, come testimonia anche un detto che dice "a fimmina faci e a fimmina sfaci", dimostrando che nella cultura tradizionale locale la donna in casa è tutto.

Questo libro raccoglie molte ricette che sono state create da donne che in antichità utilizzavano delle primarie materie tutto rigorosamente ottenuto con la fatica dell'uomo, coltivando le terre e producendo grano, verdure, ortaggi, allevando maiali, galline, polli e conigli e ricavando da ciò conserve e salumi.

Dopo anni di riflessione ho deciso che sarebbe stato un peccato che tutto ciò che io pensassi e che altri hanno contribuito a farmi conoscere e realizzare non venisse messo nero su bianco, così chi leggerà questo mio scritto potrà farne tesoro, prendendo forchetta e cucchiaio, sfruttando l'opportunità di degustare i sapori dei tempi passati, accompagnandoli con alcune immagini immortalate dal vivo, cogliendo gli attimi più belli del trascorso reale. Durante questo favoloso viaggio immerso nel mondo culinario ho avuto modo di apprezzare di più questa realtà dato che alla soglia dei miei cinquant'anni ho dovuto affrontare il tema della celiachia; questo mi ha fatto capire ancor più che vivere in questo mondo è meraviglioso e dà mille soddisfazioni, cucinare preparare pietanze che arricchiscono la tavola e deliziano il palato ancora di più ora che le farine sono diventate per me una problematica, non fa frenare la voglia di realizzare ricette che profumano di ricordi sani e genuini volendo, omaggiare coloro che hanno i miei stessi ideali.