

# Piatti e Ricordi

Ogni piatto racconta la vita di una famiglia e la storia di un popolo.

Dall'Albania, dal Perù, dalla Romania e dall'Italia  
sapori ed emozioni.





# Perù



## CEVICHE

È una ricetta a base di pesce e frutti di mare marinati nel limone, unita ad alcune spezie come il peperoncino e il coriandolo, tipico della gastronomia di alcuni paesi dell'America Latina che si affacciano sull'Oceano Pacifico. Il Ceviche è un piatto tradizionale diffusissimo su tutto il territorio nazionale ed altamente apprezzata al punto che viene considerata formalmente come patrimonio culturale della nazione peruviana.

*Ricordo di un'emozione. A nonna Anselma il piatto ricorda tanto le sue giornate d'infanzia quando ritornava da scuola e sentiva il profumo del CEVICHE, che le piaceva molto , e quando entrava a casa era contentissima che sua madre l'avesse preparato.*

*Jeraldine*

# CEVICHE



# Calabria

La 'Nduja è un salume di consistenza morbida e dal gusto particolarmente piccante. Il nome 'nduja o più semplicemente duja che trae origine dal termine latino *inducere* cioè introdurre è collegato ad altri due particolari tipi di insaccato sempre costituiti da carne e spezie.

*Ricordo di un'emozione: papà Giovanni spesso racconta che questo cibo gli ricorda la sua infanzia quando la mamma lo obbligava a mangiarlo perché diceva che il piccante fa bene alla circolazione sanguigna.*

# 'NDUJA



# Romania



CIORBÀ

Primo piatto tradizionale della nazione rumena è la ciorbà a base di trippa con polpettine di formaggio. È un piatto povero, spesso preparato dai contadini delle campagne, con quello che la terra offriva loro ovvero verdura mista , viene chiamata Ciorbà “minestrone contadino”.

*Ricordo di un'emozione: mamma Julia mangiando questo primo piatto ricorda una famiglia unita e soprattutto l'affetto e il calore della mamma.*

*Denise*

# CIORBÀ



# Sicilia

La cassata è la tipica torta della tradizione siciliana a base di ricotta di pecora, pan di spagna, pasta reale, frutta candita e glassa di zucchero. Le radici della cassata affondano nel IX secolo, quando gli Arabi introducono a Palermo la canna da zucchero, la mandorla, il cedro, il limone, l'arancia amara e il mandarino. Insieme alla ricotta, che si produce in Sicilia già da tanto tempo, ci sono tutti gli ingredienti di base di questo dolce, inizialmente costituito da un impasto di frolla, farcito di ricotta e cotto al forno. Nessuno sa da dove arriva il nome, se dall'arabo “quas'at” (bacinella) o dal latino “caseum”(formaggio).

*Ricordo di un'emozione. Ad ogni boccone – dice nonna Stella- riprovo la sensazione del giorno di festa quando, da bambina con tutta la famiglia, ci si sedeva intorno al tavolo pronti a gustarlo.*

- Beatrice

# LA CASSATA SICILIANA





# Albania



Il dolce tradizionale è il Kajmaqin. Uova , zucchero , latte e zucchero vanigliato sono gli ingredienti per la preparazione di questa ricette. È tradizione mangiarlo durante il fine settimana, quando era possibile.

*Ricordo di un'emozione: zia Diella ricorda le sue dieci sorelle e i tre fratelli che adesso non ci sono più . Quando lo mangia ne prende una piccola fetta, perchè essendo in tanti ne servivano molte.*

*Serena*

# KAIMAQIN



# Napoli

Dolce tradizionale di Pasqua della regione campana è la pastiera a base di ricotta, uova, farina, burro, scorza di limone, fior d'arancio, lievito vanigliato,cedro e cannella. Presentata a Maria Cristina di Savoia, soprannominata “la regina che non sorride mai”, compì il miracolo e la fece sorridere; il re, felice per l'evento esclamò: “Adesso dovrò aspettare la prossima Pasqua per vederla sorridere di nuovo!”.

*Ricordo di un'emozione. Nonna Anna ricorda che quando metteva la pastiera, appena sfornata, sul tavolo, tutti i nipoti si mettevano in fila per prenderne una fetta. Per lei rappresentava famiglia unita che rafforzava i propri legami.*

- *Denise*

# LA PASTIERA



"pastiera napoletana" Elisa - [Bianchi.it](http://Bianchi.it)

# Puglia

## ORECCHIETTE

Sono un piatto tipico della Puglia, la cui forma è quella di una piccolo orecchio. Le origini sono da collocarsi in Provenza, dove fin dal medioevo si produceva una pasta simile utilizzando il grano duro del sud della Francia. Furono diffuse in Puglia e Basilicata dalla famiglia degli Angioini.

*Ricordo di un'emozione. Nonna Giuseppina ricorda la terra d'origine, con la sua campagna, il momento della raccolta delle olive e il canto delle raccoglitrici.*

*Serena*

# LE ORECCHIETTE



# Lombardia

## BUSECCA

Una delle ricette più famose della tradizione lombarda è la trippa alla Brianzola che viene anche chiamata “ busecca”. Sembra che i Brianzoli in passato ne fossero grandi consumatori. Tanto che venivano chiamati scherzosamente “ busecconi”. La busecca era un piatto che accompagnava i contadini nelle occasioni importanti quando c'erano fiere e mercati di bestiame.

- *Ricordi di un'emozione : Nonna Adele ricorda quando la notte di Natale, dopo la Messa di mezzanotte si riuniva, con la sua famiglia, nella stalla, il luogo più caldo della casa.*

# LA BUSECCA

