VareseNews

Progetto “Im.patto – CibiAmoLuino”: le ricette di una volta diventeranno un libro

Pubblicato: Martedì 17 Ottobre 2023

Il progetto “Im.patto – CibiAmoLuino” nasce dalla volontà di Nova Coop di co-progettare con le realtà locali azioni di sensibilizzazione e promozione sui temi del cibo, della salute, del benessere e della sostenibilità.

Nova Coop, l’Assessorato alle Politiche Sociali e Giovanili del Comune di Luino e la Comunità Operosa Alto Verbano hanno svolto un’intesa attività che ha coinvolto molte realtà del territorio, per definire **tre azioni** che possono così essere riassunte:

“Cuciniamo le eccedenze” che vede impegnati i ragazzi del CFP di Luino nel cucinare le eccedenze alimentari messe a disposizione dalla COOP e che la Caritas e la Chiesa Metodista di Luino distribuiranno alle famiglie bisognose

“Ci sto? Affare fatica” un progetto di educativa di strada portato avanti dalla Cooperativa Lotta all’Emarginazione per sensibilizzare i ragazzi sul consumo di cibo

Le “Ricette di una volta” che vuole recuperare la tradizione e la cultura del cibo attraverso laboratori di stimolazione al ricordo con gli ospiti della Residenza Sanitaria Assistenziale (RSA) della Fondazione Mons. Comi.

Questa **ultima azione** è iniziata a giugno con un gruppo di ospiti del Mons. Comi che hanno

incominciato ad **incontrarsi settimanalmente sotto l'attenta guida di una educatrice e di una volontaria scrittrice**. Intervistando gli ospiti si sono **raccolte le ricette di una volta** facendo loro raccontare come, da bambini, vivevano i momenti della preparazione del cibo o come la mamma li coinvolgeva nella raccolta delle uova nel pollaio o nella cura delle galline e dei conigli nei piccoli allevamenti domestici.

Intorno alle ricette si sono così rivissute tante storie che narrano la vita degli ospiti del Mons. Comi, come il racconto della giovane **Rosaspina**, una maialina veramente giocherellona che si comportava proprio come un cagnolino, anzi, una cagnolina e finita un bel giorno sulla tavola in un saporito piatto di casseoula.

Tanti i racconti sugli orti e sulla conservazione delle verdure: le cipolle venivano legate a mazzi e appese fino a quando i gambi erano secchi; poi, asciugate ma non seccate, venivano messe in cantina dentro cassette di legno, a fare compagnia a quelle delle patate che, per evitare che germogliassero prima del tempo, dovevano essere tenute al buio. **E come non ricordare la "resümada"** che era una leccornia e piaceva proprio a tutti, grandi e piccini. Si aggiungeva un bel cucchiaio di zucchero al tuorlo d'uovo e si mescolava fino a farlo diventare bello cremoso. A parte si montava l'albume con una frusta che veniva aggiunto con delicatezza alla crema di tuorlo perché il composto doveva restare spumoso. Vi si tuffavano bocconi di pane che si mangiavano con il cucchiaio a colazione o a merenda.

Tutte queste storie dei nostri anziani con le relative ricette verranno pubblicate grazie a Nova Coop in un volumetto intitolato "Ricordi in pentola. Le ricette delle nonne del Mons. Comi". Le ricette saranno poi illustrate ai ragazzi del CFP che seguono il corso per cuochi e saranno loro a cucinarle per un pranzo insieme agli ospiti del Mons. Comi: sarà un bel momento di scambio intergenerazionale in cui le nonne del Mons. Comi potranno complimentarsi con i giovani cuochi e svelare loro qualche segreto che ancora tengono nascosto nei loro ricordi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it