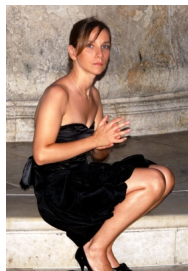


Alle volte, scrivere di se, risulta più complesso di stringere una mano

Scritto da Annamaria Sisino
Martedì 04 Ottobre 2011 00:30



Alle volte, scrivere di se, risulta più complesso di stringere una mano, guardarsi negli occhi e iniziare a parlare

In questo primo scritto mi troverò quindi costretta ad immaginare di stringere tante mani, ringraziando sin da ora quanti avranno la curiosità di percorrere insieme a me questo meraviglioso viaggio nella storia dell'enogastronomia, di seguirmi nei miei tour sensoriali, dei quali vi renderò quanto più possibile partecipi, così pure delle sensazioni ed emozioni, che solo l' olfatto e il gusto hanno la facoltà di farci apprezzare.

Per quanto mi riguarda, da sempre ho cercato il contatto fisico, e qui aggiungo intellettuale, col cibo, toccando a mani nude la carne che mio padre, Renato, portava a casa dopo aver fatto la spesa e chiedendo a mia madre, Franca, il permesso di poterla personalmente riporre in frigorifero, dopo averla opportunamente divisa nelle apposite confezioni. Stesso contatto ricerco, quando mi accingo a degustare un formaggio, un salume, un pezzo di pane, stesso piacere ritrovo nel manipolare il cibo, prima di trasformarlo in cottura o anche nell' "annusarlo" come un "cane da tartufo", così mio padre è solito chiamarmi!

Parlando con Maurizio Artusi, ho avuto modo di ricordare eventi della mia infanzia che mi hanno legata visceralmente al mondo della culinaria, alcuni bizzarri come la gara di frittelle (in quell' occasione a casa di mia zia Luciana ne cucinai 200 e avevo 16 anni !) che ho organizzato con gli amici dell' adolescenza e che terminò con "frittelle volanti"... ovunque per casa e tanta allegria o le cene medievali e le degustazioni, che ogni tanto mi diverto a preparare per i pochi intimi del "cibo – forum"; altri carichi di calore e affettività come quando, in occasione del Natale, sempre la zia Luciana, con la supervisione dello zio Edoardo, pronto energicamente a bacchettarla, qualora modificasse la ricetta originale di nonna Attilia, preparava (e prepara tutt'ora, purtroppo senza lo zio che ci ha lasciati qualche anno fa) deliziosi agnolotti col brasato e tortelli di zucca (mamma è di Cremona e papà di Palazzolo Akreide per questo porto con me un bagaglio ricco di tradizioni diverse), il tutto in mia presenza nel ruolo di "assaggiatrice ufficiale di ripieno", in cambio del quale, a fine giornata, mi sarebbe stato corrisposto un pacchettino di squisiti agnolotti; altri ricordi un po' meno piacevoli ... come quello che rammento dell' autunno del 1984 (allora avevo solo 6 anni!) quando decisa a cucinare le patatine fritte a nonna Maria, mi imboscai letteralmente in cucina e ... rischiai di mandare a fuoco casa e nonna compresa ... Ripensandoci mi assalgono ancora i sensi di colpa per le ustioni che le causai... . Ed è da qui che tutto ebbe inizio: la mia caparbia passione per l'enogastronomia!

Non ho memoria di un momento in cui non abbia ricercato il contatto attraverso tutti e cinque i sensi con ciò che da sempre ha nutrito il mio corpo e anche la mia anima, con ciò che in un momento ben preciso della mia vita e con massima consapevolezza ho deciso di far diventare" il mio mestiere".

Particolarmente sensibile alla "memoria" dei fatti, sempre alla ricerca del recupero della tradizione e del bagaglio di storia umana che il cibo porta con sé, annoterò con dovizia in questa rubrica esperienze ed emozioni sensoriali.