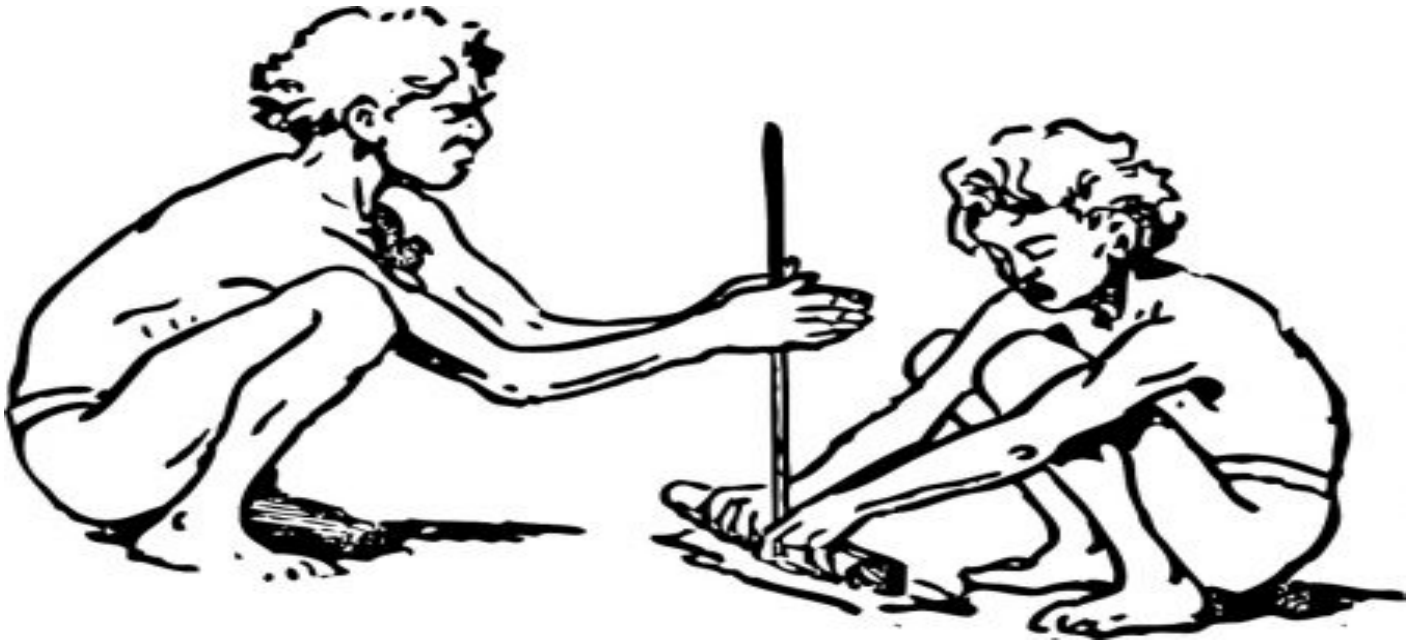


Il cibo della guerra e della pace, quando il cibo è speranza

Il cibo è necessario per il nostro sostentamento ma, spesso, in alcuni momenti storici e circostanze particolari, assume una valenza ancora più alta. Diventa ingegno, speranza, ricostruzione e protagonista di ricordi importanti.



Angela e Palmira, rimaste orfane adolescenti durante la seconda guerra mondiale a Bologna, nel lungo inverno del '44, riuscirono a comprare mezzo **quintale di patate** con il quale superarono quel rigido e maledetto ultimo miglio verso la pace, che giunse a primavera.

Pinuccia e Maria Donata avevano un misero campo alla marina di Lecce, che il padre aveva lasciato loro. Durante l'estate del '44, allo stremo di una lunga povertà, seccarono i fichi che crescevano spontanei in quell'angolo di povero Salento liberato. Giungerà poi la fine della guerra e partiranno per andare a servizio ma quei **fichi** che sapevano di libertà le avevano salvate dalla fame.

Breve storia della patata

La patata giunse dalle Americhe sulle navi degli spagnoli e degli inglesi nel Cinquecento. Fu subito impiegata come cibo per gli animali ma successivamente, raffinandosi le specie, divenne comune sui deschi dei contadini di tutte le latitudini europee. Dal Settecento in poi, servì a rafforzare le scorte a sostegno delle carestie del maltempo e delle guerre. Tristissima fu per l'Irlanda la carestia della patata a metà Ottocento e molti irlandesi salparono per gli Stati Uniti. Sulle mura di Gerico un albero caparbio infilava le proprie radici e lasciava frutti dolcissimi per lontani antenati pastori e mercanti. Quell'albero di fico, con lo scirocco ed il libeccio, trovò nel Mediterraneo un luogo privilegiato dove crescere, sulle Alpi e oltre i Pirenei.

Nella Venezia Giulia gli sloveni, gente di confine sempre in bilico tra pace e guerra, assieme ad un bicchiere di vino del Collio, dove l'ovest incontra l'est dell'Europa con le patate farinose (600 gr) e con la farina di grano (170 gr) impastano gli gnocchi all'interno dei quali ricoverano fichi bianchi tritati con cannella e poco burro. Poi una volta bolliti li servono caldi con burro fuso, cannella e zucchero.

© Articolo di Maurizio Minghetti

Data di creazione

28/08/2016

Autore

redazione