**Stralci di Scene di vita alimentare classe II C a. s. 2020-21**

**Il diario dei ricordi alimentari … A più voci**

… **Quando alla scuola elementare la nonna mi veniva a prendere alla fine delle lezioni, profumava sempre di torta; la nonna era una garanzia; appena la vedevo già sapevo che quel pomeriggio sarei ingrassato di almeno due chili a causa delle sue deliziose torte. Quando arrivavamo nella sua casa di campagna entravamo di corsa nella sua vecchia, ma gigantesca cucina. Lì niente era elettrico, anche le uova e gli impasti si sbattevano a mano …**

**Era impressionante l’inesauribile energia della cara nonna: a vederla sembrava solo una gracile vecchina, ma la forza che imprimeva nell’impasto con quelle manine raggrinzite, tanto sottili che parevano spezzarsi, era a dir poco … scioccante; neanche io riuscivo a imprimere tale energia nello sbattere le uova e amalgamare l’impasto, mi stancavo in due minuti, mentre lei poteva continuare anche per ore.**

**Era molto divertente vederla lavorare con le sue mani da esperta, sapeva sempre cosa fare, non dimenticava mai nessuna ricetta; pareva che nella sua mente ci fossero interi archivi culinari, soprattutto dolciari.**

**Niccolò Montefiori**

… Un giorno in Marocco, quando ero piccolino, aiutavo la nonna a fare un piatto delizioso: il COUS COUS. Per farlo la nonna si dirigeva verso la cucina, una stanza enorme con quattro sedie, uno scaffale e un piano su cui lavorare. Nonna  metteva il cous cous in una grande pentola per cuocerla, ci metteva circa un’ora; nel frattempo io, aiutato dalla nonna, iniziavo a tagliare la verdura: un lungo lavoro, ma sapevo che ne valeva la pena. Dopo arrivava il lavoro pesante: mia mamma suonava una specie di gong, ma che emetteva un suono molto più potente, serviva per chiamare le sorelle e i fratelli di mia madre a rapporto. Così, intorno a un tavolo con ciascuno un secchio pieno di patate, dovevamo sbucciarle tutte. Dopo tanto, ma tanto tempo arrivava il momento di impiattarlo su un piatto molto profondo e molto largo. Al primo strato si versava il cous cous, poi la carne con la verdura insieme al sugo molto buono. Per chiamare tutti a tavola si usava di nuovo il gong e poi si mangiava…

**Sami Addare**