

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns in a dark brown color, framing the central text.

**LES GOUTES  
DES  
SOUVENIRS**

2A

# LES GOÛTS DES SOUVENIRS

---

*« Quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir. »*

*(Marcel Proust, Du Côté de Chez Swann)*

L'auteur français Marcel Proust a exalté le rôle du goût car c'est le moyen parfait pour découvrir et rechercher des souvenirs. Quand nous mangeons un plat, son goût nous rappelle notre passé, ce que nous avons vécu ou éprouvé. La description de nos plats préférés nous permet de revivre nos souvenirs et de faire resurgir notre passé ainsi que nos émotions.

*Un profumo che mi ricorda tanto la mia infanzia è l'odore di fritto delle polpette di riso. Domenica mattina io e mio fratello andavamo da nostra nonna per il pranzo di famiglia. Aspettavamo con ansia questo momento perché potevamo riunirci con i nostri cugini che vedevamo raramente durante la settimana. Quando finalmente convincevamo nostra madre a partire e arrivavano nel cortile della nonna, l'odore di polpette era il primo profumo che riuscivamo a percepire aprendo lo sportello dell'auto. Questo si faceva sempre più forte mano a mano che ci avvicinavamo alla casa. Le polpette piacevano a tutti, soprattutto a noi bambini, e anche i miei zii che abitavano lì vicino venivano ad assaggiarle. Ancora più speciale per noi era quando la nonna metteva la provola nelle polpette. Il formaggio filante ci divertiva e le croste che faceva la provola erano buonissime. L'addetto alla frittura delle polpette di riso era il nonno mentre la nonna cucinava il resto del pranzo perché a pranzare eravamo sempre in tanti e le polpette dovevano essere ancora di più e ci voleva molto tempo per friggerle tutto. Il nonno dava sempre a noi "piccoli" le polpette prima di pranzo mentre ancora erano bollenti raccomandandoci di stare attenti. Ne mangiavamo così tante che i nostri genitori ci sgridavano perché non avremmo mangiato la pasta e ci impedivano di mangiarne ancora. Si aggiungeva la nonna che minacciava sempre di servircene meno nel piatto. Questo poi non succedeva mai, anzi noi ne mangiavamo sempre di più e per noi erano momenti di gioia immensa. Anche adesso, nonostante siano passati diversi anni, peso che quelle polpette siano fantastiche e ogni volta mangiandole ricordo tutte le mie domeniche da bambina.*

*Angela Romeo*

*Guardando delle vecchie foto, qualche giorno fa, ne ho trovata una dove è raffigurata mia nonna intenta nel preparare gli 'mparettati ed io in un angolo ad osservare. Ricordo ancora oggi tutte le domeniche mattina in cui era solita preparare questo piatto, ricordo l'odore del sugo che nel frattempo cucinava e me ed i miei cugini che mangiavamo con gusto questo piatto preparato con amore. Come ho detto, nonna preparava questo piatto ogni domenica; prendeva il suo amato 'tavuleri', lo appoggiava sul tavolo ed iniziava ad impastare due semplici ingredienti: acqua e farina. Condiva infine il piatto con il sugo della conserva fatta in agosto. I suoi 'mparrettati erano i migliori e, anche se le mie zie tentano di riprodurli, nessuno riuscirà mai a farli come lei!*

*Anna Torchia*

Era la vigilia di Natale e come ogni anno, insieme a mia madre e mia sorella, stavo preparando le zeppole. Dopo aver fatto lievitare l'impasto, ecco che comincia la parte più divertente: dare la forma, che deve essere simile a quella di una ciambella, con un buco però molto più largo. Tra una crespella (hanno vari nomi in base al luogo) e l'altra, io e mia sorella ci punzecchiavamo continuamente, la farina passava dalle mie mani al suo volto e cominciava una vera e propria lotta, immerse in una nuvola di farina mentre la mamma ci rimproverava dicendoci di sbrigarci. Lei nel frattempo iniziava a mettere l'olio nella padella ed appena se ne sentiva lo "scoppiettio", le prime zeppole potevano essere fritte, ed in 5/10 minuti sarebbero state pronte. Sparivano immediatamente: io e mia sorella, nonostante fossero ancora fumanti e molto calde, non sapevamo resistere all'odore così invitante, così ci soffiavamo sopra per farle raffreddare ed addentarle gustosamente.

Le zeppole sulla tavola del cenone e del pranzo di Natale mi ricordano questi giorni di festa trascorsi con la mia famiglia, erano e sono un piatto fondamentale di questa festività nella tradizione culinaria calabrese.

Federica Rotundo

*Se penso alla mia infanzia sicuramente non posso che avere un bellissimo ricordo di quando, con l'aiuto della nonna, preparavo gli involtini di carne, chiamati in dialetto "vrascioli". La domenica, dopo essere andata in chiesa, mi recavo a casa dei miei nonni. Già appena arrivata sentivo un magnifico odore provenire dalla cucina della nonna che in attesa del mio arrivo, iniziava di buon mattino a preparare il ragù per poi fare assieme a me i "vrascioli".*

*Premesso che i miei nonni abitano nel centro storico di Catanzaro e precisamente nel quartiere Grecia che è il più antico della città, la cosa più rilevante è che, in quei vicoletti fuori dal mondo e dal caos cittadino, si respira un'aria di antico e di misterioso che mi affascina sempre ogni volta che vado. In quei luoghi, gli odori di fritto, del ragù, dei peperoni arrostiti, del morzello, si mischiano con i colori variegati dei panni stesi dai balconi o con il profumo dei gerani esposti sulle terrazze, dai bambini che giocano in mezzo la strada e tutto ciò crea un'esplosione di emozioni difficile da descrivere ma che ti rimane dentro tanto è la voglia di curiosare.*

*Per i catanzaresi che vivono nel centro storico tutto ciò è normale in*

*quanto è la loro quotidianità ma chi visita quei luoghi, rimane affascinato da tanta magia che emanano quegli stretti e vecchi vicoletti. Per preparare i "vrascioli" nonna mi faceva rosolare in un tegame l'olio, l'aglio, il prezzemolo poi aggiungevo un po' di sugo e continuavo a cuocere per 5 minuti. Mi faceva aggiungere la mollica di pane sbriciolata insieme al formaggio nel sugo; intanto giravo il composto con attenzione e quando si staccava dalle pareti della pentola era pronto. Quando il composto era freddo, con l'aiuto della nonna, mettevo la carne su un ripiano, mettevo il composto di mollica con l'aggiunta di un uovo sodo, poi chiudevo il tutto. Rotolavo la fettina ed infine con un filo formavo un involtino. Una volta pronti, si facevano rosolare nella pentola con l'olio e dopo 5 minuti aggiungevo il sugo fatto dalla nonna e a fuoco lento continuavo la cottura degli involtini. Quando si raffreddavano, insieme alla nonna, toglievo i fili che avvolgevano gli involtini. Resterà sempre uno dei ricordi più belli della mia infanzia. Vorrei trovare di nuovo la pazienza e la voglia di imparare nuove ricette e con l'aiuto di mia nonna, prepararle.. Sono sicura che mia nonna sarà molto contenta di aiutarmi.*

*Mariarita Gemelli*

*Fin da sempre sono stata un'amante del cibo e ho sempre amato passare del tempo con la mia famiglia, soprattutto quando si andava tutti insieme a mangiare dai nonni. Ricordo soprattutto un piatto che faceva mia nonna ovvero la pizza. Era una pizza spettacolare e poi tutto era reso più bello anche grazie al fatto che ci fosse tutta la famiglia riunita. Ricordo precisamente il profumo di quando si varcava la soglia di casa. Quel profumo caratterizzava le nostre domeniche insieme. Era un profumo di salsa di pomodoro misto al profumo dell'olio di oliva, quasi indescrivibile per le sensazioni che ti faceva provare. Faceva tante pizze di tanti gusti diversi per accontentare tutti. Ovviamente preparava ogni volta anche la mia pizza preferita, quella con crudo, grana, rucola e pomodorini. Mi sembra di rivederla ora, con la sua delicatezza ad adagiare le teglie calde, appena uscite dal forno sul tavolo. Il momento più bello era però sempre quello in cui si farcivano le pizze. Ora ormai siamo tutti, diciamo un po' impegnati e ci riuniamo comunque anche se meno frequentemente.*

Ricordo quei tempi come fossero ieri e già un sacco di sensazioni e ricordi mi tornano in mente.

Angela De Fazio

Qualche giorno fa, guardando un programma televisivo di cucina, nel quale veniva preparato un piatto a base di ceci e altri legumi, ho ripensato a uno dei più bei ricordi della mia infanzia. Tutta la mia infanzia è legata al ricordo dei piatti ricchi e salutari che mia nonna Giovannina mi preparava sempre con tanta gioia, la stessa con la quale mi osservava mentre, con grande appetito, gustavo le sue squisitezze. Quando ritornavo da scuola, restavo sempre a pranzo da lei e il giovedì mi preparava la sua gustosissima zuppa di ceci. Metteva i ceci in un vaso di terracotta, chiamato "pignata", che metteva vicino al camino.

Avevo circa 10 anni e mi ricordo di quanto fossi impaziente di mangiare quel giorno, perciò quando vidi mia nonna distratta, mi avvicinai alla pignata bollente, e con un movimento rapidissimo rubai dal vaso un po' di ceci.

Pochi minuti e finalmente la zuppa era pronta. Era impossibile resistere al profumo forte degli aromi presenti nella zuppa. Mia nonna arricchiva il tutto, con olio, cipolla, carota, sedano e rosmarino. Io disgustavo la cipolla, ma non potevo certo rinunciare al mio piatto preferito per quello.

Inoltre mia nonna abbondava sempre con la carota e il rosmarino che davano al brodo della zuppa ancor più sapore.

Infatti, ricordo che dopo aver finito di mangiare i ceci, chiedevo sempre a mia nonna due fette di pane abbrustolito, per poterle inzuppare nel brodo. Questo piatto è quello che più in assoluto mi ricorda i momenti passati con mia nonna, a pranzare insieme tra zuppe di ceci, chiacchiere e tanto amore!

Alessia Prestia

*Fin da piccola, soprattutto nel giorno festivo della domenica, è sempre stato un piacere gustare la pasta al forno preparata dalle mie care zie. Un piatto non solo ricco e sostanzioso, ma anche capace di portare allegria nelle tavole dei calabresi. Ho sempre osservato le mie zie preparare la pasta al forno che nella loro versione è preparata con i seguenti ingredienti: pasta (meglio se penne lisce), polpettine di carne,*

*uova sode, provola, passata di pomodoro e formaggio grattugiato. Piatto dai mille profumi e dai mille sapori, comunemente detta "Pasta chjna", la pasta al forno è capace di far riaffiorare i ricordi più belli della mia infanzia e non solo.*

Teresa Valentino

*Il mio piatto preferito sono i cannelloni.*

*Di essi custodisco un ricordo fantastico.*

*Ricordo ancora la mia espressione, da bambina, di quando mia nonna mi presentava il piatto colmo di questa pasta ripiena di bontà, ed io ogni volta sorridevo come per ringraziarla per avermi resa felice.*

*Tutte le domeniche è tradizione riunirsi in famiglia, e ancor oggi tutte le domeniche, forse per abitudine o forse per coincidenza, si mangiano i cannelloni.*

*È un modo per stare insieme, un incontro che si ripete regolarmente da anni e al quale ormai non posso fare a meno. È sempre piacevole trascorrere del tempo insieme alle persone che amo, e "i cannelloni" sono il simbolo che più rappresenta tutto ciò. Forse è questa la ragione per cui, al di fuori del loro sapore, sono il mio piatto preferito.*

Alessia Bianco

*I miei genitori mi ripetono sempre che fin da piccola, un cibo a cui non ho mai rinunciato e di cui sono gelosa e non voglio che a tavola nessuno prenda dal mio piatto, sono le polpette. Le mangio in qualunque modo: polpette di carne, di riso, di patate...fin da piccola, quando le mie nonne o i miei genitori mi davano in mano quella piccola cosa rotonda, ero sempre felice e la mangiavo fino all'ultimo boccone, anche le briciole in alcuni casi. Ormai non passa mese che una delle mie nonne non mi faccia una ciotola di quelle polpette croccanti e saporite. Io e la mia nonna materna abitiamo nello stesso palazzo perciò mi viene facile capire se stia friggendo o meno e provo un entusiasmo unico quando, aprendo la porta di casa sua, si sente già lo sfrigolio dell'olio e già da quel rumore*

*le mie papille gustative vanno in ecstasy, andando in cucina poi c'è lei tutta presa a girare le polpette nella padella che hanno già fatto quella loro bella crosta croccante e dorata che appena viene messa sotto i denti fa quel leggero "Crac" per poi continuare nella morbidezza del ripieno. Oltre che provare, però, sono anche una che aiuta, infatti quando l'altra mia nonna mi chiama e mi dice "Chiara, vieni ad aiutarmi?" io capisco subito che si tratta delle polpette e infatti do il mio meglio in cucina. Di solito con lei facciamo le polpette di patate che sono quelle che le riescono meglio e quando la vedo mischiare nella ciotola quella massa gialla di ingredienti mi chiedo "Può essere una cosa tanto semplice così tanto buona?". In effetti entrambe le nonne mi dicono sempre che in cucina tutto si può recuperare per fare ricette sfiziose; infatti è proprio da un pezzo di pane raffermo o da una semplice patata che si ottengono piatti così gustosi. Per concludere posso dire di ritenermi una ragazza molto fortunata infatti il mio piatto preferito non mi manca mai e spero prima o poi di riuscire ad apprendere il metodo sapiente che le mie nonne usano per preparare questi prelibati piatti.*

*Chiara Miniaci*

Uno dei miei piatti preferiti sono gli spaghetti con le vongole, un piatto tipico del cenone della vigilia di Natale o di un pranzo a base di mare nei ristoranti.

Molto spesso, in estate, io e mia madre lo cuciniamo insieme, diciamo che è diventata come una tradizione, amo farlo perché è un modo per passare un po di tempo insieme..

Sin da piccola ho sempre amato il mare e lo amo tutt'ora, passerei giornate intere anche solo guardando il suo orizzonte; ed è per questo che gli spaghetti con le vongole sono uno dei miei piatti preferiti, ovvero, perché mi ricordano il mare. Ad esempio quel mare che aspetti da tutto l'inverno, che non vedi l'ora di rivedere e che non sei pronto, alla fine dell'estate, a doverlo lasciare nuovamente.. quel mare che anche per un istante riesce a far andar via tutti i pensieri e le paure di ogni giorno, come se portate via dal bagnasciuga, e proprio quel mare dove chissà quante volte farai nuove conoscenze, che anno dopo anno, incontrandosi sempre nello stesso preciso punto dell'anno precedente, si rafforzeranno sempre di più..

È strano e allo stesso tempo fantastico, come un semplice piatto, possa far scaturire in te tanti pensieri e tanti ricordi..

Alla fine sono pochi ingredienti, come il pesce e la pasta che cucinati insieme, creano un sapore unico ed inimitabile.. e allo stesso tempo tanto



ricordi.

Anna Maria Rotella

Il mio piatto preferito è il sushi, un piatto tipico giapponese fatto da riso con: alghe, pesci, verdure o uova. Il sushi può essere servito in vari modi: arrotolato in una foglia di alga, appoggiando il pesce direttamente su delle palline di riso. La prima volta che assaggiai il sushi fu 3 anni fa a Torino. Un amico di famiglia ci disse che ci avrebbe portato in un ristorante giapponese dove facevano il miglior sushi della città. Arrivammo a Orbassano un po' fuori Torino e mi trovai di fronte un'insegna grandissima SUSHIKO; feci subito delle ricerche su internet e scopri che Sushiko era la catena di ristoranti giapponesi più diffusa nel nord Italia. Entrammo nel ristorante e ci accomodammo ad un tavolo per 5 persone, il nostro amico ci disse che era un ristorante "all you can eat" cioè potevamo mangiare di tutto al minimo prezzo di 10 euro. Era un ristorante molto ben organizzato, era suddiviso in 4 mini sale: una dove c'erano i tavoli, una dove c'era il cuoco che preparava il sushi e un rullo che girava intorno la sua postazione con sopra il sushi e ogni persona poteva tranquillamente prendere il piattino, un'altra sala nella quale c'erano diversi tipi di pasta, cotolette e verdure e l'ultima sala dove c'era un altro cuoco che cucinava seppie, gamberoni, diversi tipi di carne e wurstel. Appena presi la mia prima porzione di sushi feci subito le foto per ricordare quella giornata perché assaggiare il sushi era il mio più grande sogno. Ero un po' timoroso del sapore che poteva avere, perché, alla fin dei conti è pesce crudo, ma appena lo assaggiai rimasi incantato da quel sapore; il dolce del riso si mescolava perfettamente con l'aspro del pesce crudo e da lì iniziai a mangiare piatti su piatti di sushi. Purtroppo da quel momento non mangiai più sushi perché qua a Catanzaro non ci sono ottimi ristoranti giapponesi quindi aspetto con ansia di tornare a Torino o in qualsiasi altra città del nord in cui ci sia la catena di ristoranti sushiko.

Gabriel Chiarella

Fin da piccola ho sempre amato qualsiasi tipo di dolce. Ricordo quando nel periodo di Dicembre mia nonna cucinava un piatto tipico del mio paese natale, Crotona. È un piatto dolce che consiste nel preparare dei piccoli dolcetti chiamati "crustoli". Questo piatto mi ricorda molti momenti passati con nonna, come quando andavamo a comprare insieme i vari ingredienti cioè farina, zucchero, olio, cannella e miele. Dopo ci recavamo a casa e cominciamo a preparare l'impasto; lo dividevamo in pezzetti di 3-4 cm e poi li friggevano. Dopo averli fatti dorare nonna li adagiava sulla carta che subito s'inzuppava di quell'olio giallastro. Infine metteva il miele in una pentola per scaldarlo: ricordo il dolce profumo che emanava il miele in cui poi venivano versati i crustoli. Il momento che ho sempre preferito era decorare con dei confettini colorati i crustoli che finalmente potevano essere gustati. Io, nonna e nonno infine ci mettevamo sul divano per poi mangiare i crustoli guardando qualche cartone animato.

Iannice Daria

*Quando ero piccola non amavo molto mangiare, ma un piatto a cui non sono mai riuscita a resistere sono i cannelloni. Ricordo quando la domenica, la nonna mi preparava i cannelloni, il buon profumo si sentiva fin fuori la porta. Nonna sapeva che i cannelloni era l'unico piatto a cui non potevo dire di no, così ricordo che ogni domenica me li faceva trovare pronti sul tavolo. Ancora oggi quando in tavola ci sono i cannelloni non mi tiro indietro nel mangiarli. Questo è un piatto a me molto caro non solo perché adoro il gusto che ha, ma anche perché mi ricorda tutte le fantastiche domeniche passate con la nonna e il nonno e tutta la mia famiglia.*

Federica Vero

Quando ero piccola il mio unico e grande amore era il cioccolato. Mangiavo solo dolci al cioccolato e, quando nessuno mi vedeva, rubavo le merendine che mia madre teneva nascoste dietro tante scatole di latte. Ora che sono cresciuta il mio amore per il cioccolato non è scomparso, ma tra tutti i dolci che amavo - e amo ancora - profondamente, quelli che preferisco sono i "profiteroles" al cioccolato, ovviamente. Non mi capita di mangiarli spesso, solo durante le feste, ma quando ciò succede tutti i ricordi della mia infanzia mi ritornano in mente, in particolare quello di mia cugina, che consideravo la cuoca più brava del mondo. La prima

volta che ho assaggiato i profiteroles avevo quattro anni appena compiuti; mia mamma infatti li aveva preparati per il mio compleanno. Avevano un sapore così buono e delizioso che ho continuato a mangiarne fino a scoppiare e da allora sono diventati il mio dolce preferito. Ogni volta che si avvicinava il periodo di qualche festa chiedevo sempre a mia madre di prepararli, ma poi lei ha deciso di non farne più ed io non ne ho mangiati per parecchi mesi finché, per il mio quinto compleanno, non è arrivata mia cugina con un vassoio pieno di profiteroles al cioccolato in mano. Da quel giorno ho iniziato a chiamarla molto spesso e mi offrivo di aiutarla e, quando mia mamma non era presente, me ne faceva mangiare alcuni di nascosto.

Oggi, per il mio compleanno, non ricevo più profiteroles, ma ogni volta che ho l'occasione di mangiarne mi sembra di tornare indietro nel tempo, quando ero bambina e, di nascosto dai miei genitori, mangiavo due o tre profiteroles in più di quanto avrei dovuto mangiarne.

Irene Migliarese

*Ricordo, quando ero bambina, che ogni sabato pomeriggio dopo essere usciti da scuola, io e i miei cugini andavamo a trovare la nonna. Salendo le scale sentivamo il profumo della pizza e arrivati dalla nonna vedevamo delle grandi pizze rotonde che la nonna aveva preparato per noi. Prendendone un pezzo sentivamo il calore della pizza appena uscita dal forno, il sapore della salsa e del salame fatto da lei. Ricordo che uno di quei sabati, appena arrivati dalla nonna, non trovammo nessuna pizza, ma solo gli ingredienti messi sul tavolo. La nonna aveva con se quattro grembiuli. Quel giorno aveva deciso che non avrebbe fatto la pizza da sola ma con l'aiuto di quattro piccoli bambini, i suoi nipoti. Messi i grembiuli e lavate le mani, ci precipitammo subito in cucina a fare le pizze e devo dire che ci divertimmo molto quel giorno. Mi piace molto questo piatto perché mi fa ricordare l'infanzia ma soprattutto i momenti belli passati insieme alla mia famiglia.*

Mariacristina Garrettino

*Per quanto possa sembrare banale il sapore e l'odore della pizza mi ricordano la mia infanzia.*

*Da bambina mio padre mi portava ogni sabato con lui in una pizzeria di Catanzaro Sala per comprare tre pizze, ognuna rispettivamente per ogni membro della famiglia.*

*Ricordo come il locale fosse piccolo ed accogliente e il pizzaiolo sempre amichevole con tutti.*

*Appena entrata l'odore gradevole della pizza mi inebriava senza nessun preavviso. A pensarci mi fa ancora venire l'acquolina in bocca.*

*Intanto mentre il pizzaiolo modellava l'impasto, osservavo incuriosita dal vetro appannato del bancone ogni suo movimento, insieme a tutti gli altri incuriositi come me. Era quasi come uno spettacolo allestito e diretto da lui. Faceva acrobazie impeccabili con la pasta senza mai sbagliare ed io restavo affascinata.*

*Prendeva gli ordini, farciva le pizze e le infornava in un piccolo forno di pietra che si rivelò essere uno dei segreti per il quale le sue pizze avevano sempre un ottimo sapore.*

*Quando tutto era pronto per essere portato via ero sempre sconsolata. Riluttante seguivo i passi di mio padre mentre con lo sguardo continuavo a far attenzione ai movimenti fluidi del pizzaiolo.*

*Eleonora Negro*

*Qualche giorno fa, sfogliando l'album dei miei ricordi, ho visto una foto in cui ero seduta sul divano di mia nonna e , mentre guardavo i cartoni animati, mangiavo dei biscotti. Osservando quella foto, rammentai che quel giorno ero particolarmente affamata e perciò chiesi dei biscotti a mia nonna, che purtroppo li aveva finiti; così mi disse : " Cuciniamoli insieme" , in quel momento ero molto molto felice e quella fu la prima volta che cucinai.*

*Claudia Gregorace*

Ricordo ancora la fragranza e la leggerezza del profumo della focaccia rustica romana, quella nostrale con tanto rosmarino,

spezie varie e poco sale e olio.

Il solo rumore della crosta croccantissima che si spezza e la morbidezza della pasta quando la si gusta, fa riaffiorare un mare di ricordi, come la prima volta che visitai la bella Roma, con i suoi monumenti e costruzioni secolari che donano l'idea della storicità e il fascino del passato.

Che altro dire se non sperare di ritornare di nuovo in quel panificio e riassaggiarla?

Noemi Balduani

Il piatto di cui voglio parlarvi è: Spaghetti al pomodoro con pesce spada.

Per preparare questo piatto occorre: pesce spada, pomodoro pelato, spaghetti, olio, sale, aglio, prezzemolo e per chi desidera un po' di peperoncino. Io preferisco non metterlo.

Ho deciso di raccontarvi di questo piatto perchè ha molta importanza per me. Lo mangio sempre nel periodo natalizio per seguire la tradizione del pesce. È l'unico pesce, oltre al tonno, che mi piace mangiare. Di solito lo evitavo, ma un giorno successe che fui invitato a casa di mia zia, e lì non trovando qualcosa che mi piaceva, l'ho dovuto mangiare per forza. Dopo averlo mangiato mi dovetti ricredere. In realtà ha un sapore ottimo e, da quel giorno, ogni volta che arriva quel determinato periodo, lo mangio sempre con molto appetito.

Francesco Infusino

*Quando ero piccola, mia nonna era solita prepararmi per colazione pane, burro e marmellata.*

*Ricordo ancora quando, appena sveglia e arrivata in cucina, lo trovavo sul tavolo e mangiandolo guardavo i cartoni.*

*Tuttavia, ovviamente, la voglia di prepararmi ed andare a scuola in seguito sembrava avermi abbandonata.*

*La sera invece era sempre divertente, la casa era costantemente allegra e non ci si annoiava mai e la mattina c'era la colazione che, per quanto semplice ed improvvisata, riusciva a mettermi di buon umore, anche*

*grazie alla vivacità della mia nonna.  
A pensarci, adesso, vorrei tornare piccolina e trovare nonna con la  
colazione pronta, il sorriso stampato in volto ed i cartoni da guardare  
prima di andare a scuola.*

*Carmen Grampone*