

VERITÀ I contenuti della fede

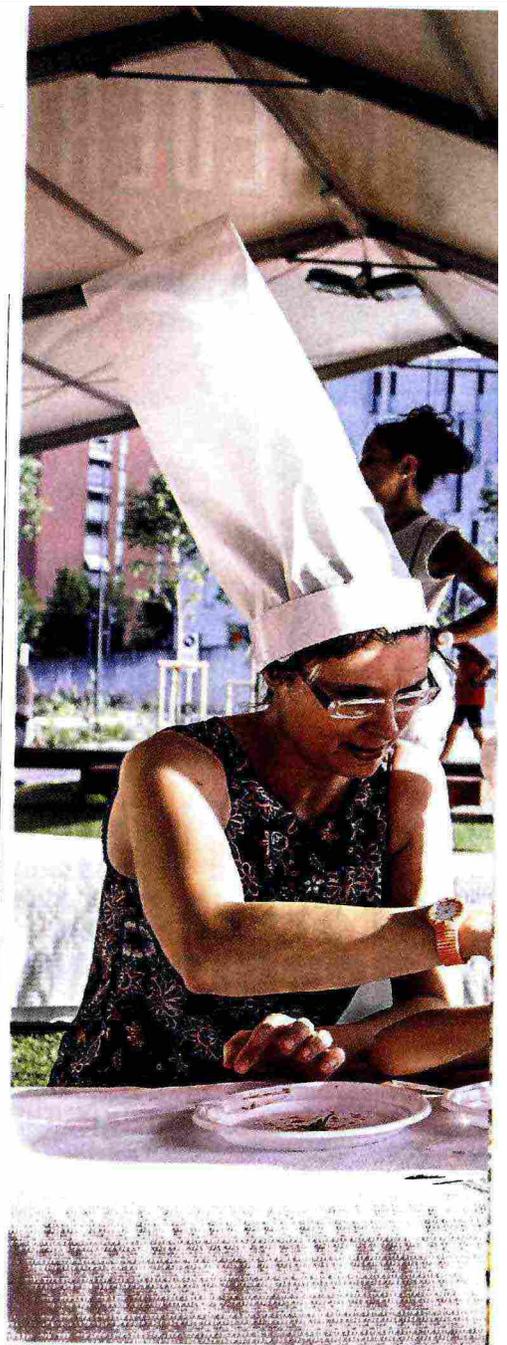
L'ESPERIENZA

DON ANDREA CIUCCI
**«IL CIBO NON È
SOLO QUELLO
CHE MANGIAMO.
È MOLTO DI PIÙ»**

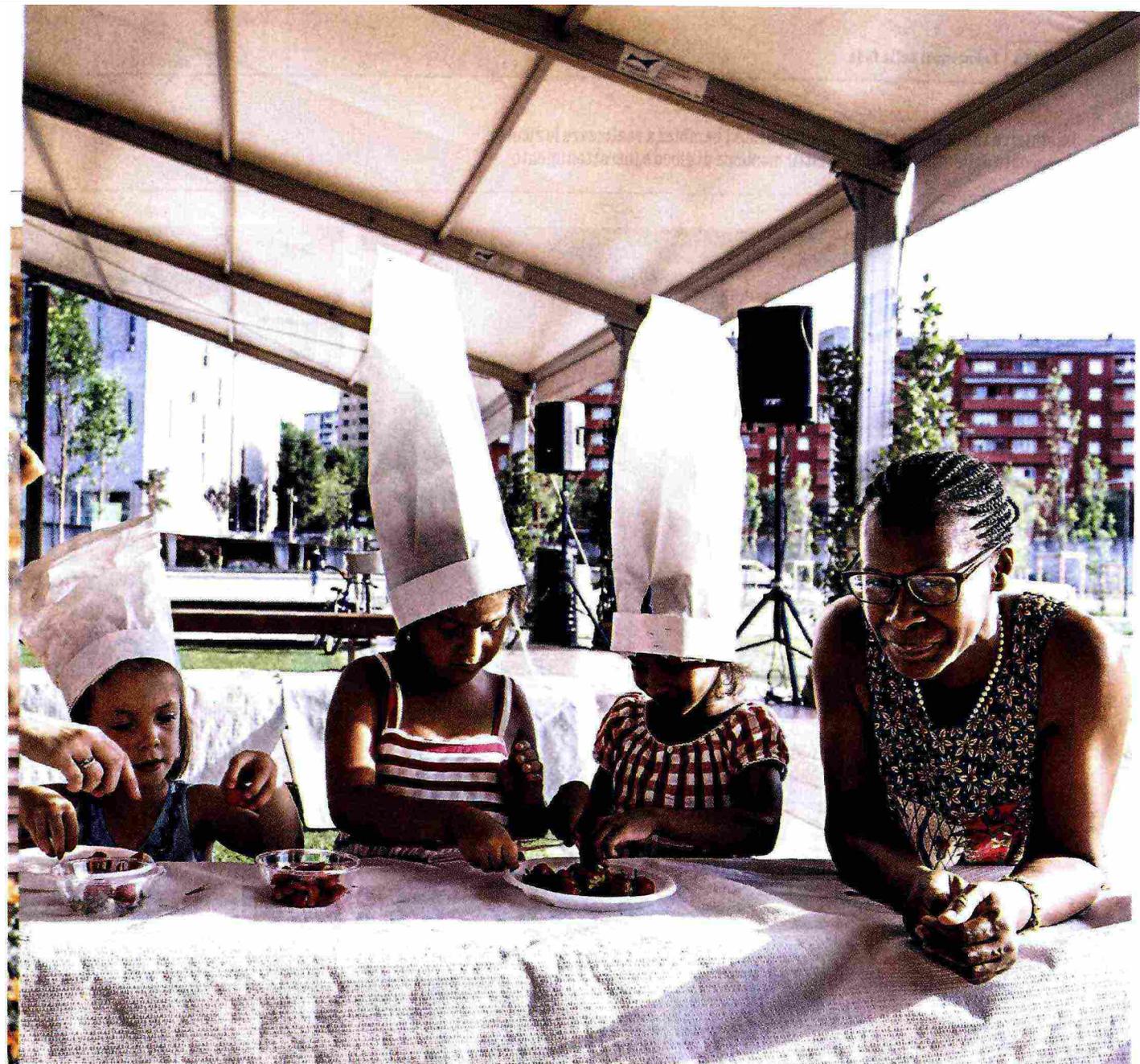


Relazione con gli altri, ospitalità, riferimento al divino. **Un prete milanese esplora le diverse dimensioni del nutrirsi nei suoi libri e con laboratori gastronomici**

Testo di **Emanuela Citterio**
Foto di **Fabrizio Annibali**



Una regina, un cardinale e un monaco si aggirano nei dintorni di Expo. La compagnia è davvero strana, anche perché è accompagnata da un prete, don Andrea Ciucci, da un vivace gruppo di bambini e dai loro genitori. Si tratta di un laboratorio gastronomico, e il luogo in cui si svolge è Cascina Merlata, a un quarto d'ora in auto dall'ingresso di Expo 2015. In questi mesi in cui si parla di continuo di piatti e chef, don Andrea ha appena scritto il libro *Cibo che parla. Guida insolita per vivere la cucina* (Edb). Non è un libro di ricette, anche se ne contiene



alcune (come la torta della pace che riportiamo in queste pagine), ma una vera guida quotidiana con storie e riflessioni, idee per cucinare con i bambini, preghiere da dire a tavola, riferimenti a film e brani della Bibbia. Spunti per vivere i diversi aspetti del cibo, che non è solo ciò che mangiamo, ma anche relazione con gli altri, ospitalità e persino riferimento al divino.

Don Andrea, in cosa consistono i laboratori con le famiglie?

«In questo, per esempio, raccontiamo tre ricette entrate a far parte della storia della Chiesa. La prima è legata alla vicenda di una regina, che si converte e

si mette in cammino per arrivare a Roma. La corte le fa trovare le fragoline di bosco - una primizia visto che è novembre - insieme a delle palline di marzapane, come si usava nella cucina rinascimentale. La seconda è tratta da una lettera di un cardinale che, dal conclave di Venezia, esprime il desiderio che gli venga inviato un po' di squacquerone, il formaggio tipico di Cesena, per sentire un sapore *di casa*. La terza è quella delle *colve*, un dolce fatto con il grano e la frutta immersi nel vin cotto, inventata dal monaco san Teodoro in un periodo in cui c'era il divieto di consumare cibo legato ai sacrifici per gli idoli. ➔

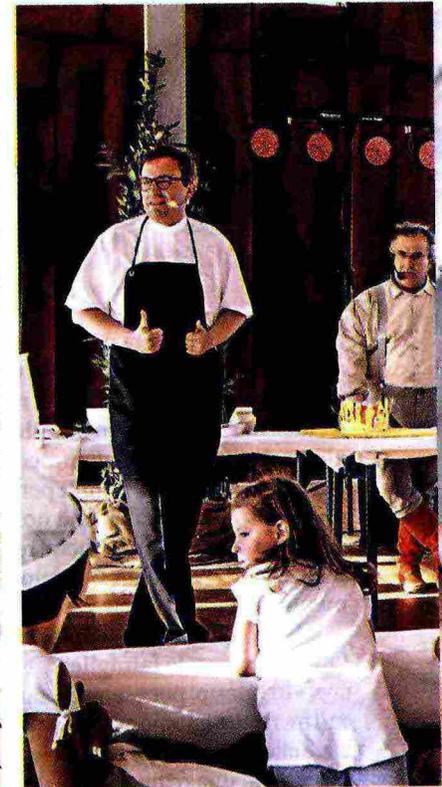
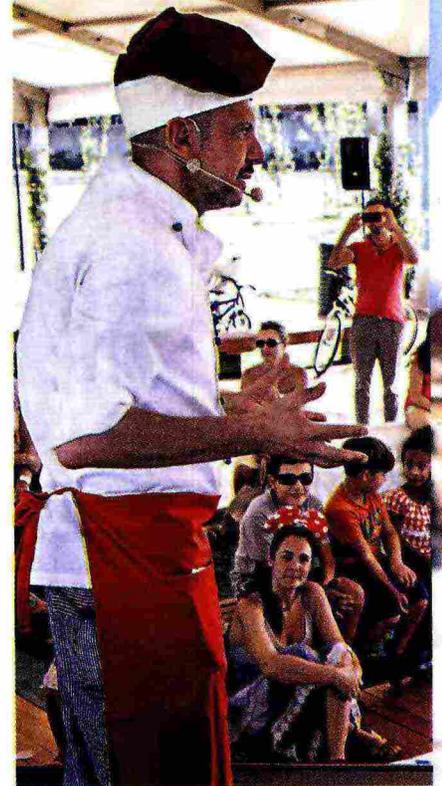
**LA PREGHIERA
A TAVOLA**

«Ti ringraziamo, Signore, per il cibo che tu ci doni e più ancora per le persone con cui lo condividiamo. Sia la nostra amicizia intensa e vera, e questa tavola sia occasione di incontro e di condivisione profonda delle nostre vite, delle nostre passioni, delle domande che abitano il cuore di ciascuno.»

VERITÀ | I contenuti della fede

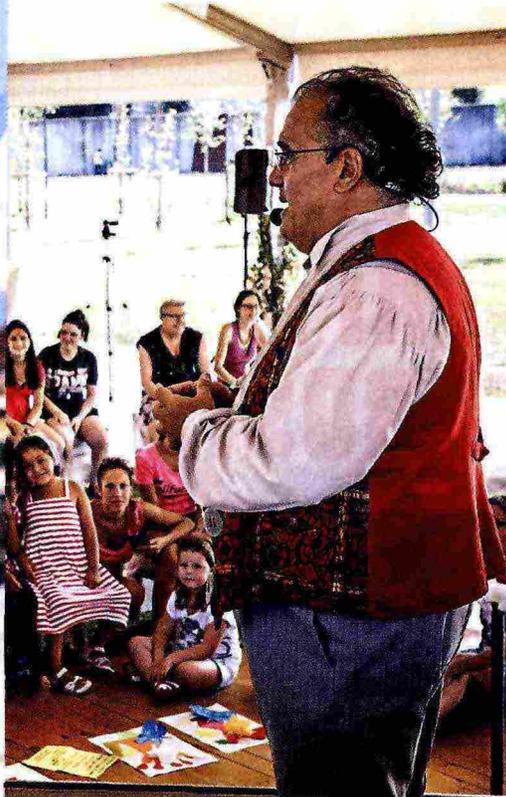
I LABORATORI GASTRONOMICI

Da sinistra in senso orario: don Andrea aiuta i bambini a realizzare le ricette; il racconto delle storie legate ai piatti, momenti di gioco e intrattenimento



CREDERE - 2 agosto 2015

LA RICETTA



“PROFUMO DI PACE”

TORTA DI FARINA GIALLA

Ingredienti:

1 tazza di farina gialla,
1 di farina bianca,
1 di zucchero, 1 di latte,
1 di olio evo,
2 uova, la buccia grattugiata di un limone.

Mescolate insieme una tazza di farina gialla, una tazza di farina bianca, una tazza di zucchero e la buccia grattugiata di un limone. Impastate il tutto amalgamando con una tazza di latte, una di olio (ma se la volete più leggera aumentate il latte e diminuite l'olio) e due uova. In ultimo sciogliete bene nell'impasto una bustina di lievito vanigliato, mettetelo tutto in uno stampo da plumcake imburrato e passato con pane grattugiato e cuocete in forno a 180° per 50 minuti. Il suo profumo, prima ancora del suo sapore, genererà la pace in tutta la casa.



➔ A partire da questi piatti, che cuciniamo insieme, parliamo del senso del camminare, del calore della casa, e di cosa sono oggi gli idoli.

Perché un prete si occupa di cucina?

«Per una passione personale: mi rilassa preparare qualcosa di buono per gli amici e sono stati proprio loro a provocarmi, chiedendomi di scriverne. E poi in greco la parola *magerios* significa al contempo cuoco, macellaio e sacerdote. Ha anche un'assonanza con *mago*. Cibo, religione e magia sono da sempre uniti perché toccano qualcosa di essenziale dell'umano. Il cibo non è solo nutrimento ma relazione, condivisione, ha un'eccezione che richiama qualcos'altro. Non a caso nel Vangelo Gesù mangia, parla del cibo e arriva addirittura a farsi cibo».

Di condivisione e ospitalità si parla poco rispetto al cibo. Come mai?

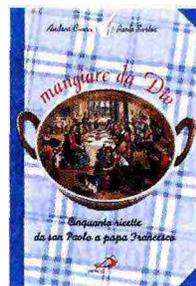
«È un paradosso in questo periodo in cui la tv è piena di gare di cucina. Eppure la tavola è un luogo dove la famiglia si nutre nelle calorie ma anche nelle relazioni. Trasmette cultura, perché lì si tramandano i piatti legati alla tradizione. E fiducia: ai ragazzi dico di non dare per scontata la colazione che trovano in tavola tutte le mattine, di ricordarsi che c'è qualcuno che gliel'ha preparata, che si prende cura di loro. E poi in tavola ciascuno ha il suo posto, il suo servizio, il suo ruolo sociale. E tutto questo si impara nella normale quotidianità».

Come recuperare questi aspetti?

«Facendo cucinare insieme nonni e nipoti, per esempio. Lasciamoli tranquilli un pomeriggio in cucina e chiediamo alle nonne di insegnare una ricetta di quando erano giovani».

Nel suo libro dedica un capitolo al digiuno. Perché?

«Perché ci riporta alla verità del nutrirsi. Il cibo dà gioia quando è fatto bene, condiviso, non esagerato. Il digiuno richiama anche il tema della giustizia, ci ricorda di non dare per scontata l'abbondanza in cui ci troviamo, perché qualcun altro ne è privo. E poi è un modo in cui esprimiamo il primato di Dio: diciamo con il corpo che Egli è al primo posto nella nostra vita».



50 RICETTE DALLA STORIA DELLA CHIESA

Da san Paolo a papa Francesco, ecco come *Mangiare da Dio*, come titolano con ironia don Andrea Ciucci e don Paolo Sartor. Un volumetto gustoso che ripropone ricette di prelati, conventi, monaci e vescovi, dall'antichità ai giorni nostri. È il terzo libro sul rapporto fra cibo e religione dei due preti milanesi, dopo il successo di *A tavola con Abramo* (San Paolo 2012) e *In cucina con i santi* (San Paolo 2013).