

PANORAMA

SCENARI **ITALIA**

La fede viene (anche) mangiando

Un prelado della curia romana propone un insolito connubio: ricette e *Vangelo*, perché il cibo «rivela ciò che siamo».

Proliferano i cuochi in tv, i programmi di cucina e i libri di ricette. Ma ecco una figura inedita: il monsignore ai fornelli. Fede e buona tavola sono sempre andate a braccetto, da suor Germana a Enzo Bianchi, il priore gourmet della comunità di Bose. Ma il prelado della curia romana che, invece di sedersi al posto d'onore di fronte a una tavola imbandita, preferisce stare in cucina tra sughi e stracotti non si era ancora visto. Per don Andrea Ciucci (foto) la cucina non è solo un godimento per il palato e un gran divertimento, ma anche l'occasione per riscoprire il *Vangelo*.

Braccio destro di monsignor Vincenzo Paglia al vertice del Pontificio consiglio per la famiglia, don Andrea ha dato alle stampe *Cibo che parla. Guida insolita per vivere la cucina*. Non un semplice libro di ricette e neppure un volume di commenti al *Vangelo*: piuttosto un manuale per cucinare, divertendosi e riflettendo perché, come scrive don Andrea «anche il cibo chiede risposte di senso e dice qualcosa di ciò che siamo». Ogni capitolo si apre con una storia di vita: madre Norma che aiuta le ragazze abbandonate, Giorgio il capo scout, Benedetta la monaca.

Un catalogo insolito di volti e di esperienze che ispirano in ogni capitolo una riflessione sul cibo e una pagina del *Vangelo*, dalle nozze di Cana alla moltiplicazione dei pani e dei pesci. Quindi il suggerimento di una benedizione, ogni volta diversa, prima di sedersi a tavola. Finalmente una ricetta di don Andrea (il risotto alle mele e ai funghi accompagna il racconto dei discepoli di Emmaus, mentre il filetto alla senape è accostato all'Ultima cena). Per ogni ricetta c'è anche il ricordo di un film che potrebbe essere visto mentre si gusta quel piatto, da *Into the wild* a *Quel che resta del giorno*, da *La grande abbuffata* a *La ricotta*. E per finire suggerimenti per aiutare i bambini a scoprire la magia della cucina e la gioia di stare a tavola. Non poteva mancare il capitolo su una «non ricetta», cioè sul valore del digiuno non per dimagrire bensì per «riconoscere ciò che insieme al cibo nutre le nostre esistenze».

(Ignazio Ingrao)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La copertina del libro di don Andrea Ciucci sacerdote milanese e prelado della curia romana (EDB, 125 pagine, 12,50 euro).

Riso nero in crema di peperoni

Ingredienti: 3 peperoni, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di panna liquida, 320 gr di riso venere, pepe e sale q.b.

Mondate e tagliate a pezzi tre peperoni, uno giallo, uno rosso e uno verde, cuoceteli in una padella dove avete fatto imbiondire una cipolla e uno spicchio d'aglio. Passate il composto al passaverdura, eliminando le bucce. Rimettete in pentola la crema

e aggiungete la panna liquida. Nel frattempo cuocete il riso venere, scolatelo, conditelo con un filo d'olio e riempite quattro contenitori monoporzione. Sul fondo del piatto mettete un paio di cucchiari di salsa di peperoni e rovesciatevi sopra il riso tenuto in forma.

Gioia degli occhi assolutamente da mangiare!

