



FAMIGLIA BARBIERI

COMUNICATO STAMPA N.7 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (CS) – 9 APRILE 2020

A PASQUA REIMPARARE A FARE I PIATTI E DOLCI TRADIZIONALI AGRICHEF BARBIERI RILANCIAPPELLO PRESIDENTE DE LUCA CUDDRURI E MACCHERONI DA FARE A CASA COME UN TEMPO

Altomonte (Cs), giovedì 9 aprile 2020 - **Restando ancora tutti a casa in questa stranissima Pasqua 2020, cogliamo l'occasione non soltanto per continuare a riscoprire e rafforzare, soprattutto in questo momento così sacrale e simbolico per la terra e la famiglia, il valore e la forza delle relazioni autentiche ma anche l'energia e la qualità del rapporto con la nostra storia, con il nostro territorio e con le nostre tradizioni più antiche e genuine, a partire dalla tavola.**

È quanto dichiara l'agrichef Enzo Barbieri condividendo, facendo proprio e rilanciando anche in Calabria l'appello che nei giorni scorsi il Presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca, tra i destinatari del Premio Barbieri 2019 Identità ed Emozioni per lo Sviluppo, ha rivolto ai suoi correghionali: approfittare delle imminenti Pasqua e Pasquetta per cimentarsi tutti con piatti e ricette della memoria.

Ha fatto benissimo il Presidente De Luca – sottolinea – ad invitare a re-imparare a fare i pranzi di un tempo delle madri e delle nonne ed i dolci della tradizione. È un'iniziativa lodevole e da imitare per almeno due buone ragioni. Da una parte – continua l'ambasciatore calabrese del Made in Italy nel mondo – viene trasmesso alla popolazione un messaggio importante che è certamente di responsabilità rispetto all'emergenza in corso ma che allo stesso tempo esorta a cogliere con ottimismo gli aspetti positivi che si trovano sempre in tutte le crisi, anche in quella che stiamo superando. Dall'altra – conclude Barbieri – si conferma che anche le istituzioni regionali e locali possono e devono avere un ruolo di sensibilizzazione e pedagogico nella promozione della necessaria riappropriazione culturale delle proprie radici.

È in questa cornice che, augurando buona Pasqua a tutte le famiglie calabresi, la Famiglia Barbieri propone due ricette della memoria da fare a casa in questi giorni: cuddruri e maccheroni, entrambi ovviamente di Pasqua.

Gli ingredienti per i cuddruri sono: 2,5kg di farina, 1kg di zucchero, 16 uova, 2 limoni grattugiati, 325ml di latte, 2 pizzichi di sale, mezzo bicchiere di anice o sambuca, 90gr di lievito di birra granulare, 170g di extravergine d'oliva, vaniglia e mezzo cucchiaino di baking. Uova e codette per decorazione.

Ecco la ricetta: disporre la farina sulla spianatoia, formare la classica fontana, inserire tutti gli ingredienti e per ultimo il latte tiepido in cui avremo fatto sciogliere il lievito. Amalgamare con la forchetta e lavorare per bene fino ad ottenere un impasto morbido. Se un po' appiccicoso utilizzare un'altra spolverata di farina. Dare, infine, la forma tipica, far lievitare in luogo tiepido per 3 ore e cuocere in forno ventilato a 170 gradi per 45 minuti circa. Ed i cuddruri della nonna saranno pronti.

Per i Maccheroni servono (per la pasta) 500gr di farina più 4 uova e 2 cucchiaini di extravergine d'oliva. Per il sugo serve invece del pomodoro, 1 piccola cipolla, pochi cucchiaini di extravergine, basilico, sale e peperoncino.

Per eseguire la ricetta come tradizione insegna bisogna impastare e lavorare l'impasto fino a farlo diventare liscio ed elastico; ricavare poi dei cilindretti e con l'apposita cannucchia ottenere il maccherone fino a terminare tutta la pasta. In un tegame di coccia far riscaldare l'olio ed imbiondire la cipolla tritata, unire il sugo di pomodoro, il basilico e salare. Portare, quindi, ad ebollizione abbondante l'acqua salata, cuocere i maccheroni, scolarli e condirli con il sugo. Cospargere, infine, con pecorino o ricotta salata stagionata (il peperoncino ideale è quello abbrustolito alla fiamma). Ed anche i tipici maccheroni pasquali saranno pronti. - (Fonte: Famiglia Barbieri/Altomonte (Cs) – Comunicazione Strategica Lenin Montesanto – Comunicazione & Lobbying)