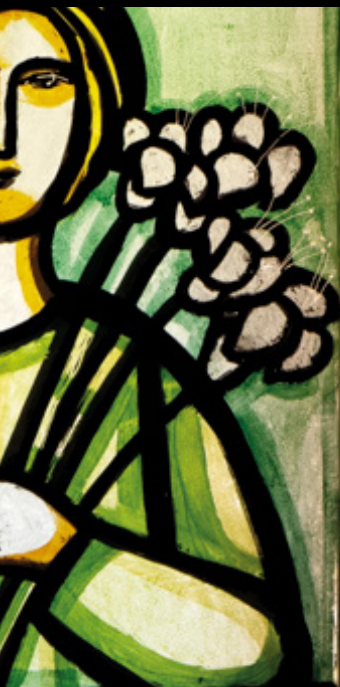


Un anno a tavola con Dio



Ronzani editore



Tempo gioioso, fatto di vigilanza,
di attesa e di accoglienza di Colui
che viene.

Caro lettore, questo libro nasce da una sfida culturale e magari l'hai colta anche tu. Non ti incuriosisce questo inusuale accostamento "liturgico" e "gastro-nomico"? Prima di avventurarci nel calendario delle celebrazioni liturgiche e prendere in mano le ricette che potrebbero rendere festive le nostre tavole è meglio toglierci qualche dubbio, farci qualche domanda, cercare qualche risposta che ci aiuti a mettere insieme in modo nuovo (o forse antico) e creativo il nostro quotidiano e la storia viva della comunità cristiana.

(estratto dall'introduzione).



Il Progetto

L'Ufficio diocesano per l'Educazione, la Scuola l'insegnamento della Religione Cattolica della diocesi di Vicenza da tre anni ha iniziato un percorso formativo con gli insegnanti di religione sul valore del cibo e della convivialità dei pasti nella vita delle comunità e delle persone. In particolare i docenti si sono formati sulla trasmissione dei codici culinari tradizionali e dei valori in essi racchiusi: convivialità, festa, sobrietà e rispetto della natura e dell'ambiente.

Negli ultimi mesi alcuni insegnanti di religione (compresi quelli in servizio presso l'istituto Artusi di Recoaro e la scuola Reffo di Tonezza) si sono dedicati a un'ampia ricerca sul patrimonio culturale e di vita cristiana espresso dalle ricette tipiche del nostro territorio collocate dentro l'anno liturgico. Essa è stata condotta sotto la supervisione di due esperti cuochi e insegnanti di cucina: Amedeo Sandri, che ha nel suo curriculum numerose pubblicazioni sulla cucina vicentina, e Alessandro Ferro, docente dell'istituto Berti di Soave (VR) che ha curato diverse pubblicazioni e partecipato a varie trasmissioni televisive.

La pubblicazione

Nel mese di novembre '23 è nata una collaborazione con la casa editrice Ronzani, con sede a Dueville, per la redazione dei 4 fascicoli e l'edizione finale del libro del CLG dal titolo *Un anno a tavola con Dio*.

Il gruppo di lavoro, unitamente ai responsabili della Casa Editrice, sta predisponendo a scopo dimostrativo un prototipo del primo dei quattro inserti preventivati, quello sui tempi liturgici dell'Avvento e del Natale, chiamato: "fascicolo zero". Gli altri fascicoli seguiranno l'anno liturgico: Carnevale - Quaresima, Triduo Pasquale e Tempo di Pasqua, Festività e Santi.

Inserto 1

Tempo di Avvento – tempo di Natale

Inserto 2

Carnevale – tempo di Quaresima

Inserto 3

Triduo Pasquale – tempo di Pasqua

Inserto 4

tempo Ordinario – Festività di Maria e dei Santi

L'abbondanza è il segno della presenza di Dio

La bibbia cita seicento volte il pane (una ogni quattro pagine in media) e quattrocento volte il vino (una ogni sei pagine); quando Gesù trasforma l'acqua in vino (sei giare capienti dagli ottanta a centoventi litri) trasforma nella peggior ipotesi quattrocentottanta litri e nell'ipotesi auspicabile settecentoventi litri. Quando immagina la Terra Promessa il testo sacro fa scorrere a profusione un fiume di latte e miele.³ Quando due esploratori vengono mandati in avanscoperta prima di occupare la Terra Promessa, tornano con una stanga a cui è appeso un enorme grappolo d'uva e ceste di melograni e fichi.⁴ Quando tre misteriosi stranieri si presentano alla tenda di Abramo, trovano che Sara impasta tre stia di farina (quantitacineque litri), viene ucciso un vitello e lo si arrostito, e si beve una specie di kefir (bevanda acidula fatta di latte e panna).⁵ Nel deserto, quando si ha fame piovono quaglie e di notte una resina dolce, chiamata manna.⁶

Il banchetto è la profezia del Regno che ci aspetta

Nella bibbia la profezia sul futuro di un popolo deportato e schiavo in esilio è comparata all'invito al banchetto del secondo Isaia: "O voi assetati, venite all'acqua, voi senza denaro, venite e comprate senza pagare vino e latte, Mangereate cose buone e gusterete cibi succulenti!". Il terzo Isaia promette una Gerusalemme dove "sarete allattati e vi sazierete al seno delle sue consolazioni; succhierete e di delizierete al petto della sua gloria".⁷ Queste ed altre profezie vengono riprese dall'autore dell'Apocalisse per descrivere il futuro che attende noi tutti nella Gerusalemme Celeste: dalle sue mura sorgerà un fiume di acqua viva e la piazza della città sarà dominata da "un Albero di Vita che dà frutti dodici volte all'anno, portando frutto ogni mese; le foglie dell'albero servono a guarire le nazioni".⁸ Caro lettore, se le note precedenti ti hanno incuriosito, vorremmo chiederti di soffermarti qualche minuto nella lettura di alcune riflessioni nate da questa originale ma profonda unione tra la dimensione religiosa e quella più affettiva e culturale della vita familiare. Vogliamo proporti una riflessione personale sulla tua esperienza del cibo. L'alimentazione è solo un atto legato alla fisiologia della vita? E poi nel secondo capitolo, entreremo bre-

3. Esodo 3,8.
4. Numeri 13,23.
5. Genesi 18.
6. Dall'ebraico man hu, che significa "che cos'è?"; Esodo 16,13-21.
7. Isaia 55,1-2.
8. Isaia 66,18-21.
9. Apocalisse 22.

vissimamente nella relazione cibo ed identità sociale e religiosa. Nel terzo esploreremo la relazione tra il cibo e il calendario e calendario religioso. Per concludere faremo una sintesi di alcuni valori etici e spirituali che ci sono cari e che possono essere racchiusi in una ricetta.

1. il cibo

Che buono era quel pasticcio, fatto dal nonno con giudizio; lo sentivo il suo odore che nasceva dal suo cuore. L'unicità rappresentava in quella famiglia che pensava: "non finisce in quell'aprile" Ilaria G.

La famiglia "fr" il cibo ma anche il cibo "fr" la famiglia

Ho tentato di coinvolgere una classe "difficile" nella ricerca sulla funzione simbolica del cibo. Ho dato ad ogni allievo l'opportunità di preparare una scheda dal titolo "Descrivi il tuo cibo simbolico". Non ci crederete ma la lettera pubblica degli elaborati è stata tra le lezioni più belle della mia carriera d'insegnante. Tra tutti si è distinta Ilaria. Piatto scelto: pasticcio con ragù alla bolognese. Prima Ilaria racconta alla classe la preparazione. Poi, così continua... "A Natale e Pasqua ci ritrovavamo (l'uso del passato e l'emozione che traspariva nel timbro della voce erano segni che lasciavano presagire una comunicazione profonda) sempre tutti e diciassette. Sapevamo che i nonni avrebbero preparato il pasticcio con il ragù. Da quando eravamo piccoli, questo piatto era sempre stato fatto dai nonni con cura e rappresentava l'unicità della nostra famiglia. A Natale del 2015 è stata l'ultima volta che l'abbiamo mangiato dai nonni. Atmosfera era scherzosa e allegra. Non potevamo immaginare che sarebbe stata l'ultima (silenzio profondo in classe). A Pasqua questo cibo ha perso parte del suo significato perché il nonno stava male. Da Natale del 2016 ho capito che era finito il "tempo del pasticcio" perché è morto il nonno. Era inutile ritrovarsi in quel Natale senza la persona che era a capotavola. Noi Nonnaveva più senso. Quel piatto che aveva un'età da diciassette anni persone serene, ora non potrebbe riunire le altre sedici, o così almeno ancora credo".

A questo punto eravamo in molti ad avere gli "occhi lucidi". Abbiamo faticato un po' a riprendere la conversazione. Alla fine tutta la classe ammetteva

Strutto e ciccioli



Mia nonna mi raccontava durante le vacanze di Natale e in "fameia se copava el maschio" (maiale) solitamente nel periodo dal 2 gennaio al 6 gennaio. Era un lungo lavoro perché oltre alla macellazione, si doveva procedere alla preparazione degli insaccati come salamelle, salami, cotechini ecc. Era un rituale che coinvolgeva tutta la famiglia e i parenti. Tutto del maiale veniva recuperato, perfino i peli della cute che servivano per fare i pennelli: c'è il detto "del porco non se buta via niente" Ai "buteleti" (bambini) si dava il compito di portare in dono alle famiglie del vicinato più "pitoche"(bisognose) le interiora del maiale come

STRUTTO E CICCIOI

i "rognoni"(le reni) per condividere con tutti la "grazia de Dio" (l'abbondanza) della tavolata, un po' come i Re Magi che portarono i doni al Salvatore così si portava alle famiglie più bisognose un poco di ristoro. Al ritorno dal giro, ai bambini, in premio, si dava per merenda pane e ciccioli. Nella condivisione non si dimenticava mai il parroco e il sacrestano, anche loro godevano dell'abbondanza che avevano benedetto il precedente anno: a loro si dava in dono un paio di salami e "cotechini" (cotechini), che venivano messi da parte e consegnati quando venivano nuovamente a benedire le stalle a Sant'Antonio Abate (17 gennaio).

Ingredienti 400 g di grasso di maiale sottocotano
per 6 persone della parte anteriore senza cotenna
Sale q.b.

Procedura

Tagliare il grasso a piccoli cubetti di 5-6 centimetri. Mettere i cubetti in un pentolone su fuoco basso. Continuare la cottura fino a che si separa la parte proteica dalla grassa. La parte proteica rosolata al punto giusto andrà a formare i ciccioli, mentre il grasso sciolto sarà lo strutto. I ciccioli devono cuocere per ore e poi pescati con una schiumarola, scolati e strizzati in un canovaccio pulito. Con un colino, filtrare lo strutto caldo e conservarlo in un vasetto di vetro chiuso ermeticamente.

Presentato, servito con fette di pane coparse di ciccioli, spolverati lievemente con il sale e dell'erba cipollina tagliata finemente.

Tabella nutrizionale per porzione	Energia	509 Kcal
	Proteine	15,2 g
	Grassi	50 g
	di cui saturi	20,2 g
	Sale	2,5 g



Indice

- Prefazione
- Introduzione al calendario liturgico gastronomico
- I tempi
- Le ricette
- Crediti

Ricette per il Tempo dell'Attesa

Laktes
Bigoli co' ojo e sardèla
Poenta infasolà
Patate al galo scapà
Trotta al profumo di limone
Puoti de Santa Lussia

Ricette per il Tempo delle feste Natalizie

Strutto con i ciccioli
Bollito di Natale con tortellini in brodo
Paparele in brodo coi figadini
Baccalà alla vicentina
Capon a la canevera
Castagne a flambè
Torta moja
Pinsa de Natale
Bussolao della festa
Nadalin

Gruppo di Ricerca

Docenti IRC della diocesi di Vicenza: Lara Baldisseri, Lidia Castegini, Antonella Chiumento, Elena Dal Lago, Silvia De Peron, Paola Di Rienzo, Antonino Lapunzina, Deborah Menegolli, Ferruccio Mercante, Damiano Piccoli, Riccardo Sartori.

Docenti del dipartimento di Scienze dell’Alimentazione dell’IPSSAR P. Artusi di Recoaro Terme.

Jessica Gugole, biologa e nutrizionista.

Alunni 2023-24 classe quarta del corso “Tecnico delle produzioni alimentari e di cucina” della Scuola Alberghiera ENGIM di Tonezza del Cimone.

Federico Bertuola e Federica Bernardi, docenti SFP San Gaetano Vicenza – settore alberghiero.

Esperti, curatori e collaboratori

Piero Dani, artista e studioso, ha compiuto gli studi classici e teologici a Vicenza. Ha svolto gran parte del suo lavoro artistico nell'atelier di Sovizzo (VI). Ha affrescato molte chiese e ha diffuso la sua opera anche nel continente americano (Brasile ed Ecuador) e asiatico (Thailandia, Cambogia e Laos). Nel testo abbiamo riprodotto molte delle sue opere, in onore della sua recente scoparsa.

Amedeo Sandri, cuoco, docente di cucina ed esperto della cucina vicentina.

Alessandro Ferro, cuoco, docente di cucina dell'istituto alberghiero A. Berti (IPSEOA) di Soave (VR).

Direzione della ricerca: Ufficio diocesano per l'educazione, la Scuola e insegnamento della Religione Cattolica, Diocesi di Vicenza.

Coordinamento della ricerca: Virginio Tino Turco, già docente di IRC presso l'istituto alberghiero A. Berti (IPSEOA) di Soave (VR).

Progetto grafico, impaginazione e fotografie a cura di Ronzani Editore, Dueville (VI).

Sostieni questa pubblicazione!

La pubblicazione prevede 4 fascicoli con fotografie a colori, per un totale di 80 ricette storiche del patrimonio culinario veneto.

Scandirà l'anno liturgico 2024-25, con il primo fascicolo previsto per novembre '24, il secondo a gennaio, il terzo a marzo e il quarto a maggio del 2025.

Con il primo numero, in regalo un cofanetto per raccogliere i 4 fascicoli.

Il libro in volume unico, composto da 240 pagine con fotografie a colori, sarà disponibile a fine 2025.

Caratteristiche tecniche di ogni fascicolo

60 pagine a colori

Dimensione 17 x 24 cm

Stampato su carta patinata opaca

Copertina morbida

Sottoscrivi per il primo fascicolo

Se sei un'azienda o un ente e intendi sottoscrivere un certo numero di copie per sostenere l'iniziativa, inviaci tramite email il modulo compilato. Il tuo logo verrà inserito nel fascicolo.

COMPILA IL MODULO ALLEGATO E INVIALO A

scuola@diocesi.vicenza.it

oppure a

amministrazione@ronzanieditore.it

oggetto della mail: **Modulo F1 A tavola con Dio**

Famiglie o singoli lettori possono preordinare il primo fascicolo dal sito di Ronzani Editore!



A te che credi che il cibo deve essere un piacere vissuto nell'ambito familiare e comunitario.

A te che ti chiedi perché in certe festività si preparavano e si mangiavano “proprio” quei cibi.

A te che fai una ristorazione di qualità e vuoi far riconoscere e gustare in profondità i tuoi piatti.

A te che credi che il tempo deve essere vissuto con qualità di senso e di fede.

A te che desideri dare valore ai tempi e ritmi della natura e della liturgia della comunità.

A te che cerchi di dare valore alla trasmissione dei codici culinari alle nuove generazioni.

A te che pensi che nutrirsi sia “un atto agricolo” e che produrre cibo deve diventare un “atto gastronomico”.

A te che credi che sia giusto nutrirsi valorizzando le diverse qualità tipiche di ogni territorio.

A te che pensi che il cibo ha in sé un elemento di sacralità e deve essere un diritto di ogni vivente.

A te che vuoi consumare in modo equo e solidale.

A te che credi nella convivialità tra le persone e i popoli.

Chi crede già in noi...





©2024 Ronzani S.r.l.
Via San Giovanni Bosco, n. 11/2 - 36031 | Dueville (VI)
info@ronzanieditore.it | Tel. 0444 1831950