

UN PRANZO PERUVIANO



Sabato 14 maggio, a Gabiano Monferrato, eravamo in quarantasette, tutti un po' incuriositi per questo menu insolito, sia come ingredienti, sia come ricette. Il cibo peruviano, solitamente, non è accompagnato dal pane, ma da riso lessato in acqua (con una procedura particolare), insaporita con l'aglio. Per i palati italiani però, è stata fatta una eccezione: l'amico Luigi Calloni ha portato pane fatto in casa, fresco e ricco di semi e fibre, che riconducevano alla genuinità degli ingredienti usati dalla gente del Perù, nelle vivande, mentre Maria e Renato Botta hanno portato un pacco di grissini rubatà, specialità di Chieri. La cucina peruviana è molto varia, come quella terra, con le coste bagnate dall'oceano Pacifico, con le zone interne della selva, verdissima e ricca di vegetali e frutta e con le sue altissime montagne. Le montagne sono abitate e coltivate sino ad altezze per noi invivibili, dove la gente porta al pascolo gli animali sopra i 4000 metri e vive in villaggi piccolissimi, distanti ore di pullman, dalle città. Queste persone vivono in perfetta autonomia, tessendo i propri tessuti, coltivando mais e raccogliendo erbe medicinali per curarsi, con antica saggezza, tramandata da generazioni.

La tavola è stata preparata per alludere all'antico gesto con cui pastori e contadini mettono i loro mantelli coloratissimi per terra e vi appoggiano sopra le scodelle, di ceramica o di legno, con il cibo portato da casa, per la giornata di lavoro all'aperto. Le bevande, a parte vino e birra, portati generosamente da amici, erano rigorosamente a base di succo di mais, ricavato dalla bollitura di un particolare tipo di mais, con una pannocchia piccola e viola a cui viene aggiunto succo di ananas o succo di limone: La "chicha morada". Il pranzo rappresentava la cucina della costa con il "CEVICE", antipasto di pesce crudo cotto 2 o 3 ore nel limone. Le preparazioni sono state molto elaborate ed hanno richiesto parecchie ore, ad esempio le patate, ad eccezione di una patata dolce di colore rosso e lessata, sono state tutte schiacciate e ricomposte (in forma di patata), dopo essere state riempite con un ripieno di carne, aromatizzato con erbe tipiche o, in un altro caso, ricoperte con una particolare salsa a base di uova. Il Dolce "Pie de limon", era di fattura molto delicata. Salse a base di uova, riso lessato hanno poi accompagnato altri piatti di patate e carne, come l'"Adobo de chancho" uno spezzatino di lonza di maiale piuttosto saporito. Il cibo è stato cucinato da Edelma Elide Herencia Vargas, con l'aiuto della sorella Melania e di Cecilia Carriano e presentato nei piatti ed in tavola da Lillia Candia. I tessuti di addobbo provenivano da una zona di montagna molto alta, vicino al Cusco, tutti tessuti a mano, con telai artigianali. Forse, è mancata un po' di musica tipica... la prossima volta si potrà fare meglio!

La nostra iniziativa, inconsapevolmente, è stata alla moda nel panorama culinario torinese, perché... proprio in questo periodo, al ristorante "Il Cambio", viene proposta cucina peruviana ad alto livello da un famoso cuoco di Lima che ha recentemente aperto un importante ristorante nella città di Barcellona!

Come molti di noi sanno, la giornata di solidarietà Amcor si è conclusa con la S. Messa concelebrata da Don Giuseppe Ghiberti e da Don Luigi Calvo, Parroco di Varengo e di Sant'Aurelio, proprio nella chiesa di Sant'Aurelio degli armeni, a Zoalengo. La pioggia, che ci aveva miracolosamente risparmiato fino ad allora, sembrava imminente, quindi l'ospitalità di Don Calvo ci ha assicurato.

Sant'Aurelio, molto venerato nella Sua terra d'origine, (Patrono della città di Hirsau in Germania), ha evangelizzato, per lunghi anni, le popolazioni della lontana terra dell'Armenia. Quella Chiesa gli è stata dedicata proprio perché in essa hanno sostato le spoglie del Santo, durante il lungo viaggio di ritorno alla cattedrale di Hirsau.