AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

MISCHIO: DA GENK A SAN PIO DI FONTECCHIO, IL CONIGLIO DI ANNA, BELGA DI NASCITA ABRUZZESE PER AMORE

24 Luglio 2025



L'AQUILA – "Mio padre Pasquale partì per il Belgio da Potenza, nel 1945, a fare il minatore a Winterslag, mia madre Angelina lo raggiunse dieci anni dopo. Mio marito l'ho conosciuto a Genk, e sono venuta a vivere qui a Fontecchio, nella frazione di San Pio. Dalle Fiandre all'Abruzzo non è stato semplice, ma qui ho trovato belle persone, ho tre splendidi figli, e questo coniglio che ho preparato oggi con amore, racconta un po' della mia vita, della terra che ho lasciato, di quella che ho trovato".

Si è presentata così Anna Paolini, la protagonista nel nuovo appuntamento culinario e interculturale di "Indovina chi viene a cena?". laboratorio di cucina internazionale organizzato a Fontecchio, in provincia dell'Aquila, nell'ambito del Progetto M.i.s.c.h.i.o. (Memory Intercultural Social Collective Heritage Intergenerational Opportunity), a cura delle associazioni Harp e La Kap, la cui peculiarità è il coinvolgimento dellecomunità straniere di Fontecchio, emigrati di ritorno, prevalentemente dal Belgio, dalla Francia, dal Lussemburgo e dal Venezuela, insieme ai tanti nuovi residenti in pianta stabile, arrivati anche loro da più parti del mondo, come da Tunisia, Ucraina, Stati Uniti, Messico, Romania, Germania, Perù, Brasile, Iran e Bielorussia.

Anna Paolini ha deliziato i commensali con il piatto tradizionale belga, il Konijn met pruimen, ovvero il coniglio alle prugne, a base oltre che di coniglio, di burro, olio, cipolla, alloro, vino bianco, poco zucchero e infine prugne secche, servito rigorosamente con purè di patate.

“In Italia e in Abruzzo, ho trovato altre ottime ricette per cucinare il coniglio, ma questo per me rappresenta un legame con le Fiandre, dove torno appena posso a trovare i parenti. Ho una grande passione per la cucina, me l’ha trasmessa mio padre, che dopo quindici anni di durissimo lavoro in miniera ha infatti avuto un infortunio alla gamba, e allora ha deciso di fare il cuoco, cucinava per i matrimoni degli italiani emigrati, e aveva un grande successo, anche uno dei miei figli fa il cuoco, come pure un mio nipote, in Germania”, ha detto ancora Anna.

Oggi i fiamminghi, ha aggiunto Anna Paolini, “mangiano molto italiano, ma anche lì ci sono piatti e specialità molto buone, a me piacciono in particolare le zuppe di verdure, il loro modo di cucinare le patate, una prelibatezza è poi la lingua di bue, cotta nel vino e accompagnata da varie salse”.

Il prossimo incontro sarà con le Filippine il 2 agosto, e con il Brasile il 3 agosto.

Negli appuntamenti precedenti, protagonisti ai fornelli e poi al racconto della loro vita, sono stati il muratore egiziano Ahmed Ibrahim Elnabawir Shehat, con il Koshari di Alessandria, la cantante bielorussa Vlada Shamova, che ha vissuto a Fontecchio qualche mese, e che ha proposto il Draniki, Lysiane Di Nardo, originaria francese, che ha proposto la Quiche Lorraine, la famiglia tunisina Sghari che ha preparato un couscous speciale tipico di Sfax, Sebastian Alvarez, Gianfranco e Shandy Aicardi, originari del Perù, con pietanze tradizionali come l’Aji de Gallina, il Papa Rellena, la Carapulcra e la Mazamorra, Erick Cuevas, originario del Messico, con Mole, piatto tradizionale della commemorazione dei defunti, Martina Reischer, originaria dalla Germania, che ha fatto assaporare lo Spätzle e i Krautkrapfen.

Per conto delle associazioni Harp e La Kap, il Laboratorio di Cucina internazionale è coordinato da Valeria Pica, con la collaborazione di Marianne Bermudez, Giada Nardone, Debora Panaccione, Erick Cuevas e Tilah Yussuda.

Il progetto M.i.s.c.h.i.o. è patrocinato dall’Amministrazione locale, le attività sono realizzate grazie al sostegno di The Care – Civil Actors for Rights and Empowerment, un’azione cofinanziata dall’Unione Europea e promossa da Fondazione Realizza il Cambiamento e ActionAid International Italia E.T.S. nell’ambito del bando Start – Sviluppo Territoriale nelle Aree Interne.

L’obiettivo primario è promuovere, proteggere e far rispettare i Diritti e i Valori dell’Unione Europea con un approccio fondato sulla partecipazione dei/delle portatori/trici di diritti e sull’empowerment degli/delle stessi/e nel rivendicare i propri diritti. Il progetto coinvolge 70 realtà attive in tutta Italia, creando così una rete del cambiamento in grado di ascoltare e rispondere ai bisogni specifici e concreti di ogni territorio e comunità.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli