

“MISCHIO” FONTECCHIO: CON LA QUICHE LORRAINE DI LYSIANE PROSEGUONO LABORATORI CUCINA INTERNAZIONALE

19 Febbraio 2025



L'AQUILA – “Fontecchio è il paese che amo, il paese da cui partirono da emigranti i miei nonni, e dove sono contenta di essere tornata a vivere assieme alla mia bellissima famiglia. Ma posso dire che mi manca anche la Francia e la Lorena dove sono nata, i suoi castelli e il suo fiume. Sono dunque felice oggi di condividere con i miei compaesani un piatto tradizionale di quella terra, che mia madre mi preparava nei giorni di festa”.

Sono le parole di Lysiane Di Nardo, protagonista del nuovo appuntamento del 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.

Questo asse del più ampio progetto, intende valorizzare il cibo e le tradizioni culinarie come pratica sociale, e come momento di conoscenza e amicizia per raccogliere storie che attraverso il viaggio, anche di ricette e ingredienti, stanno costruendo la società di oggi e di domani. Il Laboratorio di Cucina internazionale sta dunque vedendo protagoniste le comunità straniere di Fontecchio, comunità di 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 Stati Uniti, Messico, Romania, Germania, Perù, Brasile, Iran, Bielorussia, Tunisia, oltre che varie parti d'Italia, facendo di Fontecchio un paese in forte incremento demografico e cosmopolita.

Lysiane Di Nardo, tornata a Fontecchio nel 1994, sposata con il fontecchiano doc Gino Di Nardo, e madre di due gemelle e un figlio, ha proposto la Quiche Lorraine, squisita torta rustica salata, a base di pasta brisée, uova, panna, gruviera francese, pancetta rosolata, tipica della regione della Lorena, e in particolare della sua città di origine, Villerupt.

“Sono contenta che il progetto M.i.s.c.h.i.o. mi abbia dato l’opportunità di poter raccontare il luogo dove sono nata, e dove mio nonno si era trasferito per fare l’operaio nelle acciaierie, come tanti italiani, e dove infatti si svolge anche un importante festival di cinema italiano. Anche per me è importante non dimenticare le radici, anche se ora mi sento in tutto e per tutto fontecchiana, e sono felice di vivere qui, perché la natura è meravigliosa, c’è tranquillità, le persone sono buone, la comunità è ospitale e viva”.

Il prossimo incontro di sabato alle 18.30, presso la biblioteca comunale, porterà invece il progetto M.i.s.c.h.i.o in Bielorussia, con una ricetta proposta dalla giovane cantante e artista Vlada Shamova, anche lei abitante a Fontecchio.

Negli appuntamenti precedenti, protagonista è stata invece la Tunisia con la famiglia Sghari che ha preparato un couscous speciale tipico di Sfax, sulla costa orientale del Paese nordafricano, raccontando le tradizioni legate al matrimonio della loro terra, compresa la serenata la notte prima delle nozze e l’uscita di coppia una settimana dopo per salutare di nuovo parenti e amici.

È stata poi la volta del Perù, con Sebastian Alvarez, Gianfranco e Shandy Aicardi, con pietanze tradizionali come l’Aji de Gallina, il Papa Rellena, la Carapulcra e la Mazamorra.

Tappa a Città del Messico con Erick Cuevas che ha fatto assaporare il Mole che preparava sua nonna, nel giorno della commemorazione dei defunti, un giorno di grande simbolismo in tutto il Messico e l’America Latina. Nella preparazione delle tapas, si utilizza un ferro che è del tutto simile a quello delle ferratelle abruzzesi.

Infine Martina Reischer ha fatto assaporare due straordinari piatti tedeschi, lo Spätzle o i Krautkrapfen, entrambi tipici del sud della Germania, Bayern e Baden Württemberg.

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, durerà fino a giugno 2025 e le attività saranno 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.