



"I sapori della memoria, la cucina tradizionale della Gallura", è il libro scritto da Maria Antonietta Mazzone che ha recuperato con un paziente e meticoloso lavoro le ricette tramandate dalla nonna, ma non solo. "Un omaggio -spiega l'autrice - alle donne di ogni latitudine".

Nell'elaborazione del prestigioso volume l'autrice ha concentrato la sua attenzione sui piatti, più o meno conosciuti, della tradizione gallurese; spesso quelli collegati ad una particolare ricorrenza familiare, religiosa o della comunità, scelti dopo un' attenta selezione di 500 combinazioni culinarie insieme all'Associazione Cuochi galluresi.

Da questa banca dati si è partiti per selezionare le 95 ricette finali, alle quali vanno aggiunte quelle proposte dai Sindaci dei Comuni della Gallura e del Monte Acuto che, trasformandosi in cuochi provetti, hanno proposto i loro piatti preferiti. Un percorso nella memoria presentato graficamente in maniera raffinata da Bruno Cleriti, ricco di testimonianze ed immagini fotografiche dettagliatissime curate da Giuseppe Ortu.



Il libro (sostenuto dalla Provincia Olbia Tempio), sarà presentato domenica due dicembre al Molo Brin, presso le x-Officine Mameli nel teatro dedicato a Paolo Fresu, a partire dalle 17.00. Dopo i saluti del Vice Presidente della Provincia Olbia Tempio Pietro Carzedda e del sindaco di Olbia Gianni Giovannelli (il Comune patrocina l'iniziativa), condurrà il dibattito la giornalista Marella Giovannelli. Saranno presenti anche tutti i vari soggetti che hanno contribuito alla realizzazione del libro. Non ci troviamo di fronte ad una mera elencazione; si tratta di un'opera complessa: accanto ad ogni ricetta i cuochi offrono i loro suggerimenti, i Sommelier della Gallura fanno la loro parte associando i vini che meglio si sposano con ogni piatto, la nutrizionista, la dott.ssa Pasqualina Accogli offre il suo parere in termini di calorie e proprietà dei cibi, il professor Angelo Crasta propone un approfondito elaborato sull'eccellente olio gallurese ed infine, a completare la pubblicazione, l'elogio del vino vermentino tessuto dalla dott.ssa Attilia Medda. Il volume aiuta a scoprire le pietanze tramandate dalle nonne galluresi in un susseguirsi di sapori e profumi evocativi di un tempo passato che si può ancora riassaporare e che, in certi casi, ha subito positivamente l'influsso della modernità. Quasi un ponte tra le generazioni quello costruito da Maria Antonietta Mazzone con un percorso fatto di antiche ricette tramandate in famiglia; un patrimonio di ricordi e sapori legati a momenti di vita vissuta; storie preziose, intense, da tramandare alle future generazioni.