



STATI UNITI

LILIANA ROSANO

Le nonne chef dell'Enoteca Maria

Le nonne di tutto il mondo diventano ambasciatrici, in cucina, del cibo che unisce e che racconta di diverse culture. Un progetto che nasce da un semplice annuncio, per prendere poi una direzione diversa. In quell'annuncio, Jody Scaravella, italo-americano di Brooklyn, con una parte della famiglia emigrata da Sciacca, in Sicilia, e l'altra da Piacenza, cerca casalinghe italiane che cucinino piatti regionali per il suo ristorante «Enoteca Maria», a Staten Island, New York. All'annuncio rispondono nonne italiane che si alternano ancora oggi in cucina portando in tavola le specialità regionali del Belpaese. Nasce la cucina della nonna: piatti autentici che ripercorrono il gusto della memoria. Quella di Jody è legata alla nonna Domenica, sua musa ispiratrice.

Il progetto si espande, e dall'Italia abbraccia tutto il mondo: *Nonnas of the World*, che è anche diventato un libro, è la seconda cucina internazionale di «Enoteca Maria» che affianca quella italiana. Ai fornelli ci sono ancora le nonne, ma questa volta da ogni parte del mondo. Come Carmen da Buenos Aires. Il Venezuela con Mariela da Vargas; e poi Nadezhda da Mezhdurechensk in Siberia, Habiba di Orano in Algeria, e Ploumitsa originaria di Chios, in Gre-

cia. All'«Enoteca Maria» si alternano ogni giorno nonne italiane e internazionali. «Chiedo loro di preparare quello che le loro nonne cucinavano per loro. Piatti della memoria, delle tradizioni», dice Scaravella. La sua memoria è legata a quella di nonna Domenica, originaria di Latina. Con lei, Jody andava al mercato a comprare la frutta e la verdura a Brooklyn. «Ricordo che lei assaggiava tutta la frutta prima di sceglierla – rammenta Jody –, e mi colpiva quando la gettava per terra se non era di suo gradimento».

Nonna Domenica preparava le lasagne con i piselli, la pasta con il sugo di domenica, ma soprattutto gli *Happy Biscotti* fatti con il pepe nero, e da consumare con il caffè. Oggi il locale di Scaravella è molto gettonato. Perché la cucina unisce. «Perché il cibo mette d'accordo tutti, e diventa un mezzo per poter conoscere gli altri, e superare ogni pregiudizio», sottolinea Jody. E nel futuro di «Enoteca Maria» ci sono ancora le nonne. «Presto si effettueranno delle riprese televisive, e forse si farà un altro libro. Molti progetti, e soprattutto ancora tante nonne in arrivo da tutto il mondo». Tuttavia la ricerca di Jody non è finita, anzi: «aspetto ancora di conoscere la nonna che, come la mia, cucini gli *Happy Biscotti*». n



FRANCIA

ALESSANDRO BETTERO

Ciao Italia! 100 anni di emigrazione in mostra

Yves Montand (Ivo Livi), Serge Reggiani, Lino Ventura, le famiglie Bugatti, Ponticelli e Pigozzi. Sono solo alcuni dei protagonisti – forse i più famosi – di un'epopea leggendaria: quella dell'emigrazione italiana in Francia, dal 1860 al 1960, che il paese transalpino celebra con la mostra «Ciao Italia!», curata da Dominique Païni, Isabelle Renard e Stéphane Mourlane, allestita fino al 10 Settembre al Museo Nazionale della Storia dell'Immigrazione, al Palais de la Porte Dorée di Parigi (www.histoire-immigration.fr/ciao-italia).

Che in tempi remoti il mondo latino abbia contribuito a «contaminare» i romani e i galli, o i gallo-romani, è un dato storico inoppugnabile. E, probabilmente, con nessun altro popolo euro-mediterraneo si è stabilita una familiarità «genetica», culturale, identitaria così forte come quella tra italiani e francesi; consolidate nel tempo grazie anche a personalità della caratura dei Medici, di Leonardo Da Vinci, Mazzarino, Lully, Carlo Goldoni, e di molti altri fra scienziati, filosofi, pittori, intellettuali, banchieri che, pur vantando italici natali, hanno poi concorso a scrivere pagine memorabili della storia di Francia. Senza contare le secolari affinità elettive che hanno intrecciato i destini della terra dei franchi e quelli della Repubblica di Venezia. Solo nella seconda parte dell'Ottocento, qualcosa si «rompe». Non erano più le élite a giungere in Francia, ma masse di manovalanza provenienti soprattutto dal nord Italia in cerca di una migliore prospettiva di vita che il neonato Regno d'Italia non era in grado di offrire. Oltralpe, infatti, mancava la manodopera. Tuttavia il concetto di integrazione non era ancora nato. E così iniziarono a montare la xenofobia, il pregiudizio, lo scherno, l'emarginazione. Sfiocciati, purtroppo, in casi estremi, nella violenza. Fino a provocare morti e feriti non lontano da Montpellier, ad Aigues-Mortes che, nell'agosto del 1893, fu teatro di un tragico e sanguinoso scontro tra lavoratori francesi e italiani. Ma il fenomeno dell'emigrazione italiana non si fermò, anzi procedette fin dopo il secondo conflitto mondiale con l'inclinazione, da parte di taluni, a francesiz-

zare nomi e cognomi, o addirittura a mascherarli, un po' come era avvenuto anche per gli italiani approdati in nord America in cerca di fortuna.

Gli italiani in Francia sono stati imprenditori, artigiani, commercianti. Non solo manovali, contadini e ambulanti. Si sono raggruppati nelle loro «piccole Italie» di quartiere, aperte, permeabili, dove sono stati custoditi e perpetuati gli umori, le tradizioni, e anche la nostalgia della terra avita. I loro figli, nipoti e pronipoti hanno colto le opportunità giuste, e sono riusciti a salire i gradini della scala sociale entrando all'Università come docenti, diventando imprenditori di successo, o esponenti politici autorevoli; insomma ricambiando l'amore di una patria adottiva. Non dobbiamo mai scordarci che la Francia è stata un riparo e un baluardo per chi fuggiva dal fascismo, e uno degli incubatori della futura Repubblica italiana. Così i nostri espatriati

hanno costituito, per molti decenni, la comunità straniera più numerosa del Paese. Ma cosa è rimasto di quella epopea? La mostra di Parigi la analizza e la racconta con documenti d'archivio, foto, opere d'arte, audiovisivi, approfondimenti storici e culturali che confermano come tale presenza abbia lasciato segni profondi, tangibili e, in alcuni casi, irreversibili.

Nel modo di vivere, nell'eleganza, nelle arti, nella cultura, nell'innovazione scientifica e tecnologica, nella cucina. La «rurvidezza gallica» si è stemperata con l'«estro mediterraneo». Il successo dei film di Fellini e della sua *Dolce Vita* hanno poi sdoganato definitivamente l'immagine e la percezione degli italiani in Francia. Non eravamo più una minaccia; forse, a volte, un po' troppo esuberanti e indisciplinati, questo sì, come certi simpatici cugini scavezzacollo protagonisti di noiose estati in famiglia. Invidiati e biasimati, ma in fondo amati per la loro inesauribile vitalità. n



Due angeli a Torreón

Graziella Piscopo (al centro della foto) è «la italiana» a Torreón. È affettuosamente conosciuta così nel condominio dove vive assieme a Socorro, la messicana. Insieme hanno fondato in Messico la casa dei Laici Missionari. Donne ricche di vitalità e ottimismo in un Paese sommerso da problemi enormi. La storia di Graziella inizia in Sicilia dove la diocesi di Agrigento è gemellata con la Tanzania. Gabriella ascolta incantata i racconti di padre Saverio, missionario in terra africana. Alla fine decide che sarà quella la strada da intraprendere. Un percorso di formazione la porta a Roma dove incontra alcune ragazze animate dal suo stesso entusiasmo. È il 1981, e condivide l'esperienza nel quartiere Monteverde. Mariuccia Idrato è la presidente dei Laici Missionari: un movimento nato sotto l'impulso del Concilio Vaticano II, dallo stimolo di una Chiesa che si apre al mondo.

Nel 1983 parte alla volta dello Zambia. «Insegnavamo a fare il pane, a rendere le donne autonome. Un discorso di dignità e libertà». Anemia mediterranea e malaria rimandano Gabriella a casa. È demoralizzata, voleva quella vita e ora è richiusa in un appartamento romano. Qui conosce un'infermiera messicana, Socorro, e nasce l'idea: «perché non apriamo una casa in Messico?». Il progetto non era in calendario, ma viene valutato dal Consiglio. Alla fine si parte.

Gabriella e Socorro arrivano nello stato di Coahuila, una delle aree più violente del Paese latinoamericano. Collaborano con i Saveriani a Torreón, e instaurano un dialogo con chi vive nelle polverose strade della periferia. Dispersione scolastica, povertà e corruzione sono le battaglie in cui le donne si calano. Dare la consapevolezza del valore



della persona è la missione primaria. «Qui, a differenza dell'Africa, dove si moriva letteralmente di fame, ho visto la povertà spirituale», commenta mettendo da parte il sorriso spontaneo con cui racconta la sua storia. Spiega che ci si vende per gli aiuti governativi: due cartoni di uova e una ricarica di cellulare. E si vota dove dicono loro. «Invece di cercare un lavoro o mettersi a studiare, si galleggia. Tanto arriverà il supporto pubblico». Aspetta le ragazze madri nel laboratorio che ha aperto vicino alla parrocchia dei missionari. «Alla fine formeranno una famiglia, e non possiamo lasciarle sole». Siamo nel Paese delle contraddizioni, dove vivono milionari, grandi imprese, e chi si arrangia. I ragazzini raccolgono rifiuti, e rivendono quelli meno rovinati. Si drogano con la colla e la resina perché costano meno di cocaina e marijuana. «Spacciavano anche dietro la cappella. Alla fine abbiamo fatto capire che eravamo lì per loro, per dare una mano. E se ne sono andati». Arriva a salutare una missionaria in partenza per il nord, tra gli indios Tarahumara, nella Sierra Madre Occidentale. Ci alziamo a salutare. La missione non si ferma. n