

*Raffaele Marino*

**SUONANDO**

**LA TRADIZIONE PETINESE**



*A una persona  
speciale che mi ha dato lo sprint  
e la fantasia di scrivere.  
E a mia nonna che mi ha concesso  
di visionare le sue ricette.*



## **Prefazione**

Vita ricca di sfide e sofferenze per raggiungere l'obiettivo più grande, rientrare nel paese natale e costruire un ristorante di cucina elaborata. La sua cucina proposta in questo libro vuole far rinascere i sapori perduti della nostra terra e non solo, di far capire il buono e non l'abbondanza. Ricerca e amore per la propria terra si capisce in questo volume, ma la cosa più bella è la passione di un piccolo cuoco di provincia dove cimenta la sua cucina in chiave rivisitata.

Il vero senso dell'assaporare i sapori della tavola antica, rispecchia questo libro, dalla produzione delle materie prime alla cottura. Tutto nasce dal ricordo della casa della nonna.

Nella vita piena di sfide il cuoco riesce ad assaporare la vittoria nel momento in cui capisce l'importanza della famiglia, dei valori che fino ad oggi non ha mai apprezzato. La cucina è famiglia e la famiglia è vita tutto ciò a permesso a Raffaele di diventare un piccolo cuoco di provincia.

*Marino Francesco.*

**Introduzione.**  
**Il vero senso del capire:**  
**la Cucina petinese.**

In un giorno di consueto lavoro nel mio ristorante di Petina un cliente, terminata la cena, mi disse: “complimenti per i suoi piatti, pero si vede che lei non da tutto, lei e perso in questo paesino”. Questo mi diede da pensare.

Oggi convivo con la paura di sbagliare e di non deludere i miei clienti, un esame difficile da superare, ma quest’aspetto interiore dell’Io sono costretto a combatterlo per evitare che diventi un ostacolo nel rapporto con i clienti.

La mia esperienza svizzera mi ha imparato a gestire la timidezza. L’importanza della comunicazione che è interscambio, alimenta la crescita personale, aumenta la competenza, aguzza l’ingegno. Oggi nel mio ristorante entro in sala, parlo con i clienti, dialogo

continuamente e instancabilmente con loro, trascino tutti con me se credo in qualcosa. Mi cimento sempre nella realizzazione di nuovi piatti elaborando la tradizione petinese.

Cerco di costruire la mia cucina sul vero senso del capire, la gente capisce solo l'abbondanza ma tralascia il buono.

Un giorno mia nonna entro in sala ed a voce alta ma intonata disse: - dove sono le patate i commensali si voltarono e si misero a ridere, e dal quel giorno capi che la mia cucina doveva essere semplice e genuina come la personalità di mia nonna.

Questo libro nasce da vecchi ricordi, partendo dalla casa di mia nonna fino ad arrivare nelle sue campagne.

Ricette di cui solo alcuni ricordano e molti non le mangiano perché non ne conoscono l'importanza.

Ricostruiamo la nostra cucina da dove è nata fino ad oggi con i fagioli nella pignata e il migliatieddo.



## **Introduzione: Come nasce la cucina petinese**

Fino a non molti anni fa l'alimentazione della maggior parte degli abitanti di Petina era frugale, era costituita da cibi poveri. Infatti si faceva grande uso di minestre e zuppe di verdure, di legume e patate, alimenti che davano a tutti un senso di sazietà e placavano la fame, almeno temporaneamente.

I cibi più diffusi, sono stati il pane e la pasta. I ragazzi quando avevano fame mangiavano fette di pane su cui cospargevano un leggero filo d'olio con il sale. Altra merenda tipica era durante la raccolta del pomodoro, sulle fette di pane si aggiungeva all'olio e al sale un piccolo strato di pomodoro schiacciato.

La pasta era sempre preparata in casa, diversi erano i tipi di pasta confezionati

artigianalmente in casa ancora oggi diffusi come: “ricchiettedde”, “Cavattieddi”, Lagana e i “Fusiddi”.

Il pane veniva cotto da ogni famiglia in casa nel proprio forno. Le donne che non disponevano di forno preparavano in casa l'impasto e, una volta alla settimana, lo portavano dal fornaio a forma di panella e, per non confonderla con quelle appartenenti ad altre famiglie, erano solite fare sulla superficie delle proprie panelle segni particolari di riconoscimento.

Il piatto povero tipico di Petina è la minestra sperta, un piatto confezionato con diverse qualità di erbe, a cui si uniscono gli avanzi di l'altri prodotti utilizzati precedentemente in cucina. Nei piatti tipici di Petina, oggi tornati in voga e diffusi come piatti poveri, si ritrova un profumo di cose antiche e semplici, così come è il carattere degli abitanti, i quali hanno sempre mostrato amore per la tradizione e attaccamento a luogo dove sono nati.

Questa frugalità alimentare, molto diffusa agli anni '50-'60, non è stata una scelta ma una necessità, quasi una condanna, dovuta alla povertà. E la povertà e la fame hanno condizionato la cultura alimentare di Petina, facendo nascere fantasia e tecnica culinaria

che hanno generato piatti e pietanze confezionati con prodotti semplici e naturali, ma sempre eccellenti sia per il gusto che per il valore nutritivo.

