

Caracas: sorelle Veneziano ricette "Sapori che Palpitano nella Memoria"

14-04-2023 15:33 - Ambasciate

X CLOSE keyboard_arrow_right

X CLOSE keyboard_arrow_left keyboard_arrow_right

X CLOSE keyboard_arrow_left

GD - Caracas, 14 apr. 23 - Le sorelle Veneziano hanno presentato a Caracas il loro libro di ricette "Sapori che Palpitano nella Memoria". L'edizione in spagnolo e in italiano ha il sostegno dell'Ambasciata d'Italia e dell'Istituto Italiano di Cultura di Caracas. Il libro è disponibile nelle librerie di Caracas e su Amazon, per i tipi Ediciones Rubiano. L'ambasciatore Placido Vigo ha riconosciuto in questo volume un'ulteriore dimostrazione dell'eccellenza italiana nel mondo.

Le sorelle Matilde e Patrizia Veneziano, esperte sia nell'arte dei fornelli sia in quella di deliziare i palati attraverso gli aromi caratteristici del sud Italia, hanno presentato il libro di ricette "Sapori che palpitano nella memoria", al Centro Italiano Venezuelano di Caracas.

Sapori che palpitano nella memoria raccoglie le ricette che le autrici hanno imparato, giovanissime, dal loro padre siciliano, Emanuele Veneziano, e che le ha ricollegate con le loro radici mediterranee. Le "formule" che raccolgono gli ingredienti e le preparazioni hanno, in più, un componente letterario perché sono precedute dai ricordi che gravitano intorno al cibo e alla sua elaborazione.

Nel ricettario è presente un testo firmato dal Capo della Missione diplomatica italiana in Venezuela, Placido Vigo, il cui unico proposito è quello di fare un riconoscimento a questa nuova prova dell'eccellenza italiana nel mondo. "Ho sempre cercato di testimoniare e di premiare coloro che se lo meritano; soltanto così, riconoscendo e promuovendo le persone meritevoli si può contribuire ad un mondo migliore", ha affermato l'Ambasciatore.

Per il direttore dell'IIC, Andrea Baldi, "la cucina siciliana è una delle perle della gastronomia italiana, poiché presenta piatti semplici ma ricchi di sapore che ricordano la storia dell'isola e le diverse civiltà che vi si sono insediate: da quella greco romana a quella araba, le cui influenze si riconoscono nei sapori di numerosi piatti tradizionali caratteristici della gastronomia siciliana, per esempio quelli in cui spiccano sapori agrodolci poco comuni nel resto della cucina italiana: la classica 'caponata', oppure altre specialità come la 'pasta alla Norma', la 'pasta con le sarde', che le sorelle Veneziano ripropongono nel libro attraverso la loro sensibilità fatta di emozioni, di ricordi e di affetto".

Seguendo il percorso dell'autore del primo libro moderno di ricette della cucina italiana, Pellegrino Artusi, le autrici presenteranno questo volume che raccoglie le ricette di famiglia sulla gastronomia siciliana, corredate da aneddoti che solitamente vengono condivisi con parenti e amici stretti, nell'intimità e al calore della cucina.

"Ogni ricetta è accompagnata dalla memoria, dal ricordo dei momenti vissuti al momento della preparazione di un piatto; e questo è molto bello", ha spiegato Patrizia.

Matilde, invece, ha sottolineato che "una delle caratteristiche della cucina siciliana sono i sapori intensi e gli ingredienti comuni in Italia, come il pesce, le olive e i pomodori secchi. Ci sono molte ricette a base di vegetali. La gastronomia siciliana cambia da una città all'altra, è molto ricca. Comunque il nostro libro si concentra nelle ricette tramandateci da nostro padre, quelle con cui siamo cresciute. Lui era di Siracusa".

Ed è così che le ricette trasportano i commensali e i cuochi fino alle città che si trovano nel sud est della Sicilia, dove la pasta è la protagonista insieme alle pietanze e agli ingredienti locali. Le fondatrici di Veneziano Gourmet hanno fatto un passo nella letteratura per rendere omaggio alle proprie radici, all'eredità lasciata loro dal padre e quella, fatta di aromi, lasciata loro dalle donne: dalla madre e dalle zie.

Secondo Patrizia, "tutti coloro che leggeranno il libro e decideranno di preparare i piatti, entreranno a far parte di ciò che siamo come famiglia, dell'eredità ricevuta, di ciò che è possibile raggiungere e di quanto sia possibile influire negli altri attraverso il cibo".

Il libro, di oltre 100 pagine, è suddiviso in cinque sezioni illustrate con fotografie di Natalia Brand. La prima parte del volume è dedicata agli antipasti e ai contorni; la seconda, alla pasta. Nella terza sezione vengono presentati i primi piatti, e nella quarta, i dolci. Alla fine del libro, le sorelle condividono le immagini dell'album di famiglia nella "Siracusa di Emanuele".

Fonte: Redazione

Caracas: sorelle Veneziano ricette "Sapori che Palpitano nella Memoria"

