

A CENA DA le Cesarine "Home Food"

Enza COLAGROSSO*

“A tavola!” E’ da sempre questo l’imperativo che dà inizio alle tavolate italiane, e a darlo, tale imperativo, di solito è la padrona di casa, colei che come tale sa miscelare, con la sapienza di uno speziale: arte culinaria, calore familiare e tradizione. Ed è in queste occasioni che, per nulla tentate dalle fantasie culinarie che ci circondano, queste padrone di casa sfoderano i loro piatti inossidabili al tempo grazie ai quali, ad ogni ricorrenza, permettono ai commensali di ripercorre attraverso gli odori e i sapori lo stesso rito conviviale, di famiglia. “A voi le fettuccine preparate con la ricetta di nonna Anna” annuncia la signora del pasto, “Lei, quando ero piccola mi metteva a guardia del ragù dal mattino.....”. “Quest’anno l’arrosto l’ho preparato con la variante di zia Elvi, ditemi se è buono ...” continua, mentre i suoi manicaretti allietano gli animi e le chiacchiere dei presenti. E così, cibi, ricette e ricordi inondano il pranzo, tra risa,

brindisi e l’andare e tornare dei piatti puliti, fino al dolce: l’immancabile torta alla crema della padrona di casa. Questo il rito: più sacro e convulso per le feste importanti, più intimo per gli incontri domenicali. Si può perdere tutto questo? O meglio siamo disposti a perderlo? Tutti siamo pronti a pronunciare un bel: “no”, ma poi si sa, tra il dire e il fare... c’è di mezzo un’organizzazione sociale che sta cambiando, lasciando alla cucina e all’arte culinaria sempre meno tempo. Ci sono poi i media che ci offrono i consigli di tanti chef, ma che allo stesso tempo sembrano volerci comunicare che i fornelli sono solo per gli addetti ai lavori e non per le padrone di casa che, sicure dei pochi piatti presenti sul loro menù, preparano pranzetti magari un po’ vintage, ma dal sapore nostrano e poco globalizzato, ricco di quell’amore e di quella dedizione che da soli insaporiscono ragù e manicaretti. Dal 2004 le “Cesarine” dell’Asso-

ciazione Home Food, si sono proposte un po’ come “vestali” di queste tradizioni, un po’ come impeccabili padrone di casa pronte a trasmettere ai loro ospiti la tradizione del loro territorio filtrata e interpretata attraverso quella della propria casa, e della propria famiglia. Quest’anno le Cesarine hanno una nuova Presidente, Stella Coppi, che ha ricevuto il testimone dalle mani della stessa fondatrice ed ideatrice di Home Food, Egeria di Nallo. Professoressa all’Università di Bologna, Egeria di Nallo, nel 2004 fonda in questa città l’associazione con l’intento di mantenere vivi i sapori e i piatti tipici della tradizione italiana, anche quelli un po’ maltrattati e snobbati e che oggi vengono ripresi e ricercati. Per lei, ovviamente, le donne che l’hanno seguita in questo suo progetto, erano le “Cesarine”, ma ben presto, quando l’associazione ha varcato i confini dell’Emilia Romagna ha dovuto spiegare che questo nome, nella sua regione, e

in particolare a Bologna, veniva dato alle donne di famiglia, come una dada, una nonna o una zia, che coltivano i sapori della casa, quelli che restano nei ricordi legati a quelli della nostra infanzia. La Cesarina è quindi la custode delle tradizioni della casa, e l'associazione prende il nome in omaggio a queste signore che sono state le custodi di quelle tradizioni che, anche grazie a loro, ora continuano a vivere. "Sono 500 le Cesarine della Home Food, attive su tutto il territorio nazionale" ci spiega la nuova Presidente Stella Coppi che dallo scorso autunno ha preso in mano l'associazione, e che a questa vuole dare un'impronta nuova, grazie anche ad un profilo sui social network. "Fino ad oggi ci siamo affidate più che altro al passa parola, per farci conoscere, continua la Presidente Coppi, e siamo riuscite comunque a mettere a tavola 200mila persone, in 10 anni. Ora vogliamo puntare al mondo del web e con questo, a quello dei viaggiatori, che sempre più vogliamo intercettare per portarci a tavola e fargli gustare le nostre tradizioni culinarie. Abbiamo poi iniziato a presentarci alla stampa, ottenendo un'ottima rassegna al-

l'estero, mentre qui in Italia, proprio in questi giorni, hanno voluto conoscerci il TG1 economia, diverse riviste e poi siete arrivati anche voi!" Leggendo la lista delle Cesarine, attive sul territorio nazionale, quello che colpisce è la loro eterogeneità, infatti ci viene chiarito: "Le Cesarine, nella vita svolgono ogni tipo di attività e poi, solo per passione, lasciano assaporare uno spaccato di tradizione a chi lo richiede. Nell'Associazione collaborano



HOME FOOD
& Cesarine

imprenditrici, giornaliste, casalinghe, nonne ecc., signore che sono animate solo dalla voglia di trasmettere il loro modo di vivere la casa e l'ospitalità. Devo dire che la mia elezione è praticamente appena avvenuta, ma io mi sento emozionata e motivata proprio dalla motivazione di queste signore della casa, e dalla loro voglia di ospitare. Una cosa che trovo infatti molto bella, in un momento di grandi egoismi, è avere questa passione e la generosità di far provare, o meglio di condividere qualcosa, con un altro." A questo punto, però pensiamo che sia un po' la curiosità

di tutti quella di sapere come si diventa Cesarine, e con la sua disponibilità, Stella Coppi ci riassume così l'iter: "Cesarina lo si è, non lo si diventa! La Cesarina nasce infatti da un moto proprio della signora che si riconosce nello spirito di questa figura e chiede così di aprire le porte della sua casa agli ospiti dell'Associazione. Quindi deve esser chiaro che noi non cerchiamo Cesarine, e non lo facciamo perché riteniamo che ci vuole la voglia e la volontà, per esserlo. Solo dopo aver ricevuto una richiesta di adesione, iniziamo la selezione, che è piuttosto lunga e importante: va valutata la città di provenienza, la conoscenza del territorio, le radici familiari, le ricette. Si fa poi un sopralluogo per visionare le condizioni della casa, le norme igieniche e quindi, se tutto rientra nei canoni, si proclama la Cesarina." Un mondo che sembra essere tutto al femminile ma che invece presenta delle eccezioni: "Ci sono le Cesarine e i Cesarini, perché tale opportunità è data anche agli uomini. Devo dire che ne abbiamo già diversi che ricevono i nostri ospiti e sono molto bravi, tanto che alcuni sono veramente contesi tra i nostri associati." Cesarine e Cesarini, pronti a preparar manicaretti. Che tentazione! Ma come si fa per andare

a cena da loro? Ed è ancora la Presidente che ci illustra come si può diventare ospiti di questi squisiti padroni di casa, che aggiungono un posto a tavola a loro desco familiare, e ti permettono di conversare con loro, e con la loro famiglia in un'atmosfera che ancor prima che tipica, è calda, colta e competente di storia del territorio: "Voglio premettere che noi non offriamo un semplice invito a cena, ma un'esperienza culturale. Siamo pronti a dar risposta alla richiesta di chi ci chiede di conoscere sia il cibo che l'atmosfera di una cucina territoriale. Noi rispondiamo sia agli stranieri, che agli Italiani. Anche loro vogliono conoscere cibi e usi delle regioni, vi porto un esempio, se un italiano vuole mangiare in un Maso dell'Alto Adige può soddisfare questo suo desiderio attraverso la nostra associazione. Basta andare sul nostro sito, www.homefood.it, vedere quali percorsi e quali date sono disponibili in quella regione, e prenotarsi. Sarà poi nostra cura

contattare la Cesarina e concordare con lei la cena. Solo allora la casa della Cesarina sarà aperta, all'ospite." Ma tutte le meraviglie Cesarine, oltre ad essere perfette padrone di casa, hanno anche la padronanza delle lingue straniere per accogliere gli ospiti di altri Paesi? "Ovviamente abbiamo pensato anche a questo, ci risponde la Presidente delle Cesarine. Molte di loro parlano inglese, in particolare quelle che vivono nei centri più turistici come: Roma, Venezia, Firenze ma, siamo organizzate nel poter offrire un interprete qualora se ne presentasse la necessità." Ultimo interrogativo per Stella Coppi è stato questo: Quanto costa essere ospitati dalle Cesarine? "L'ospite paga all'associazione una quota per diventare socio e questo gli rende la possibilità di fruire dell'evento e del percorso scelto. I rapporti con gli "ospiti"

li tiene direttamente l'associazione ed è lei che ha il compito di raccogliere le persone e organizzare gli incontri. La stessa associazione rimborsa poi alla Cesarina le spese sostenute per la cena organizzata. Tali eventi possono essere vissuti attraverso due formule diverse: abbiamo gruppi più consistenti che chiedono di fare, durante la serata, prima un corso di cucina per poi mangiare tutti insieme ciò che è stato preparato; c'è invece la richiesta per due o per quattro ospiti, quelli che magari decidono di festeggiare così un loro anniversario. Per questi la dimensione organizzata sarà certamente più intima rispetto al gruppo che fa richiesta di una lezione sulla tagliatella o sul ragù. Comunque il tipo di ospitalità è proporzionato sulla possibilità di ospitalità che offre la casa della Cesarina.



RISCOPRI
LA VERA CUCINA TRADIZIONALE

Le "Cesarine" d'Italia ti aprono la loro casa, per offrirti: piatti tipici, ingredienti genuini, ospitalità autentica.

PRENOTA
UN'ESPERIENZA UNICA

Scegli tra i percorsi gastronomici in calendario o richiedi la disponibilità in una data a tua scelta, per gustare il vero cibo tradizionale italiano.

CONDIVIDI
LA TUA PASSIONE PER LA CUCINA

Condividi la passione per la cucina tipica del tuo territorio: candidati come Cesarina/o oppure iscriviti all'Associazione!