

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Le ricette delle nonne del Comi tornano a vivere grazie ai ragazzi del corso Cuochi del CFP di Luino

Ilaria Notari · Monday, November 27th, 2023

**Grazie alla volontà di Nova Coop Luino di co-progettare con le realtà locali azioni di sensibilizzazione e promozione sui temi del cibo, della salute, del benessere e della sostenibilità, continua con impegno il progetto “Im.patto – CibiAmoLuino”.**

Per questo progetto, Nova Coop, l'Assessorato alle Politiche Sociali e Giovanili del Comune di Luino e la Comunità Operosa Alto Verbano hanno svolto un'intesa attività che ha coinvolto molte realtà del territorio per definire **tre azioni che possono così essere riassunte:**

**“Cuciniamo le eccedenze”** che vede impegnati i ragazzi del CFP di Luino nel cucinare le eccedenze alimentari messe a disposizione dalla COOP e che la Caritas e la Chiesa Metodista di Luino distribuiranno alle famiglie bisognose

**“Ci sto? Affare fatica”** un progetto di educativa di strada portato avanti dalla Cooperativa Lotta all'Emarginazione per sensibilizzare i ragazzi sul consumo di cibo

**“Ricette di una volta”**, azione che punta a recuperare la tradizione e la cultura del cibo attraverso laboratori di stimolazione al ricordo con gli ospiti della Residenza Sanitaria Assistenziale (RSA) della Fondazione Mons. Comi.

**Questa ultima azione è iniziata a giugno con un gruppo di ospiti del Mons. Comi che hanno partecipato ad un laboratorio di racconti e ricette di una volta** incontrandosi settimanalmente sotto l'attenta guida di una educatrice e di una volontaria scrittrice. Gli ospiti hanno raccontato come da bambini, vivevano i momenti della preparazione del cibo o come la mamma li coinvolgeva nella raccolta delle uova nel pollaio o nella cura delle galline e dei conigli nei piccoli allevamenti domestici. Grazie a tutti questi racconti sta per essere pubblicato il libro **“Ricordi in pentola. Le ricette delle nonne del Mons. Comi”** con ben nove ricette frutto delle tante storie vissute dalle nonne del Mons. Comi. Sono ricette saporite che utilizzano i prodotti dell'orto e del nostro territorio recuperando spesso gli scarti di cibo al fine di non sprecare nulla.

Queste ricette sono state consegnate ai ragazzi che frequentano il corso per Cuochi e Sala Bar del CFP di Luino ed ai loro docenti che hanno organizzato un pranzo per tutte le nonne che hanno collaborato alla preparazione del libro di ricette. E così **martedì 21 novembre una ventina di nonne del Mons. Comi sono state invitate a pranzo al CFP ed hanno potuto gustare alcune delle loro ricette** come un saporito antipasto con agone in carpione, seguito da un **riso giallo con**

**latte e zucca** con un gusto veramente delicato; come raccontano le nonne del Mons. Comi questo era il tipico piatto autunnale con le zucche raccolte nell'orto e con il latte che si andava a prendere direttamente dal contadino. Come secondo piatto è stato servito in un **pollo ripieno con contorno di patate** profumate al rosmarino che è stato apprezzato da tutti per l'ottimo impiattamento e per il sapore accattivante; era il tipico piatto del pranzo della domenica grazie alla tradizione del pollaio domestico che tutte le famiglie avevano dietro casa. E per finire non poteva mancare la **famosa torta paesana** che veniva preparata con il pane secco della settimana a cui, dopo essere stato impastato con il latte, venivano aggiunte le uova, il burro, il lievito e l'uvetta ben lavata in acqua tiepida; il tutto veniva amalgamato con cacao e un goccio di marsala per creare un impasto morbido e delizioso.

**Si è creata così un'atmosfera familiare** ove le nonne del Mons. Comi, gustando le loro ricette, hanno rivissuto i bei momenti della loro gioventù ed i tanti ricordi del tempo passato. Tutte le nonne hanno fatto i complimenti ai giovani cuochi che si sono presentati alla fine del pranzo per condividere il risultato del loro lavoro. Una bella esperienza di condivisione intergenerazionale sul valore del cibo che ha visto le nonne del Mons. Comi ritornare contente e soddisfatte alla loro residenza, sicure di aver trasmesso una parte dei loro ricordi in padella. L'altra parte si potrà leggere sul libro "Ricordi in pentola. Le ricette delle nonne del Mons. Comi" che sarà disponibile entro Natale.

This entry was posted on Monday, November 27th, 2023 at 4:43 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.