

I Libri della settimana

La scuola delle nonne

Viaggio nel passato attraverso la cucina di una nonna dalmata e di una renana

di JOSÉ MINERVINI

S' intitola **La scuola delle nonne. Viaggio nel passato attraverso la cucina di una nonna dalmata e di una renana** (ed. La Vita Felice)

ed è un libro veramente originale. L'ha scritto Marisol Burgio di Aragona, una Gattoparda di origini siciliane che, però, è nata e vive a Roma con la sua famiglia. Marisol ha fatto studi storico-artistici, ha lavorato come restauratrice per più di venti anni in Sicilia, Campania, Lazio, Umbria e Molise e si occupa del coordinamento organizzativo di mostre ed eventi culturali.

Questa sua prima pubblicazione ci schiude i portoni di grandi palazzi antichi per farci scoprire tavole imbandite, alberi araldici e valori convalidati dalla storia, a cominciare dal convivio, espressione di civiltà umanistica e di affetti familiari. Sacerdotesse di questa civiltà, che è anche religione della famiglia, sono le nonne: la nonna paterna, Amelia, che era dalmata, e la nonna materna, Elisabeth, che era renana. Amelia, dal fascino slavo e dalle curve generose, era la figlia di un facoltoso notaio croato, appassionata di arte culinaria. All'inizio degli anni Venti, questa bella ragazza apparve al giovane principe siciliano Luigi Burgio di Aragona, amico di suo fratello (entrambi ufficiali della Marina sbarcati sull'isola di Curzola), entrando nel salotto di casa, dove si trovavano Luigi e il fratello, con le mani impiastriate di farina e avvolta

in una nuvola di paprica dolce che aveva da poco macinato. Il suo imbarazzo fu grande ma determinante, tanto da colpire il giovane principe. La nuvola di paprica più seduttiva di una nuvola di cipria? A volte, saper cucinare è il miglior segreto del fascino femminile. Memorabile, descritto con dovizia di particolari, sarebbe stato il pranzo del fidanzamento fra Amelia e Luigi, al quale Marisol dedica un intero e... appetitoso capitolo.

Nonna Elisabeth era invece una donna minuta dai grandi occhi azzurri e dai capelli di un bruno rossiccio, come il colore di quel cavolo rosso cotto con il vino e le mele che preparava per i giorni di festa nella sua cucina dalla maioliche bianche e blu, inondando di profumi penetranti l'intera casa. La sua terra era la Renania. Solo la morte riuscì a separarla da quel luogo di origine. Neanche la bufera della guerra poté sradicare lei e il marito, un ricco gioielliere, dalla sua patria. Allora questo è un libro di memorie familiari, dove la Storia s'intreccia alle storie di famiglie importanti, ma è anche un libro di ricette - questa è l'originalità -, le ricette insegnate da due nonne alla nipote che, a distanza di anni, ha scritto di loro per accarezzarne e perpetuarne il ricordo e il loro insegnamento. I capitoli sono dieci e alla fine di ogni capitolo si trova la sorpresa godereccia delle ricette affidate al... buon gusto dei lettori. Nel cuore del libro una bella galleria fotografica evoca i volti dei personaggi narrati.



Vorrei -ha scritto Marisol Burgio di Aragona- che idealmente si sentissero i profumi, che si intuissero i colori e i sapori dei cibi, ma vorrei anche riuscire a trasmettere quel fascino antico che le vite dei nostri antenati emanano, qualunque sia la loro origine e la loro estrazione sociale, e ribadire quanto sia importante conoscere il passato per cementare i mattoni del nostro tempo.

Ebbene, Marisol Burgio di Aragona è stata proprio brava nel comunicare, con levità quasi fiabesca, le parole esatte per titillare il senso del gusto, dell'olfatto e della vista e per evocare profumi e sapori. Non solo. Dalla narrazione emergono personaggi della migliore e antica nobiltà siciliana, e tante persone semplici e perbene, ognuna con la sua storia, come il "monsù" di casa Burgio d'Aragona, il cuoco di famiglia che la nonna dalmata spodestò per regnare lei sola nell'avita cucina.

Alla scuola delle nonne Marisol formò la sua sensibilità e la sua colta e gentile femminilità. La loro unione è racchiusa nella mia esperienza di cuoca dilettante. L'uso delle spezie, della frutta secca, dello zucchero grezzo dal forte aroma di liquirizia o cannella, l'ho appreso da loro, adattando i sapori antichi al gusto moderno e unendo le preparazioni del cibo ai contemporanei dogmi culinari.

La scuola delle nonne, però, non è esclusivamente gastronomica. In questo libro non si tratta solo di ricette, ma del

valore che esse rivestono in un contesto di memorie e di affetti familiari. A tavola c'è felicità perché c'è soprattutto famiglia e, quindi, amore. Che cosa hanno insegnato, dunque, queste due nonne magnifiche con l'esempio della loro vita integerrima e coraggiosa? L'amore per la vita, prima di tutto, più forte delle tempeste e delle traversie belliche, la rettitudine da cui scaturisce la felicità (Rettitudine e felicità), il valore della cucina, certo, che intanto è valore perché aggrega la famiglia e perché è vita. Tutti, in questo libro, sono golosi di vita, non solo di strudel, biancomangiare, geli, gelatine, marmellate, e altre leccornie e squisitezze per palati fini. Fra le righe, inoltre, si coglie il valore della multiculturalità che comporta l'arricchimento della creatività di cui sono piacevole effetto le "contaminazioni" delle ricette, fra tradizione siciliana, croata e tedesca. E' tutta una goduria da leggere, insomma, e da mettere in pratica, seguendo le indicazioni particolareggiate dell'Autrice, ben sapendo che i ricettari sono un genere letterario e non c'è bisogno di scomodare Apicio, Pellegrino Artusi o Ada Boni per ricordarlo. A voler citare Artusi e Ada Boni, la cucina è una scienza e il mangiare bene è un'arte, oltre che un talismano della felicità. Neanche a farlo apposta, l'editore de La Scuola delle nonne è La vita felice.

In fondo Marisol con questo suo libro originale indica un metodo storiografico: si entra nel passato attraverso il cuore caldo della casa, cioè la cucina. Attraverso i sapori e i profumi si recupera il passato. Sullo sfondo mentale e memoriale della scrittrice ci sono Proust, è chiaro, (anche se la memoria, in questo caso, non è involontaria) e Tomasi di Lampedusa con il quale Marisol "duetta" nel descrivere il Trionfo di gola, una sinfonia di sapori e colori, che spigoliamo anche nel Gattopardo. La conclusione è scontata: Opulenza e ricchezza dei sapori dell'arte dolciaria siciliana.

In esergo Marisol Burgio di Aragona, ha riportato un concetto di Niccolò Tommaseo, che era croato come la nonna Amelia: ...La varietà delle cose belle ci viene dalla esperienza, l'unità dall'amore. Onde a tutti gli uomini è accessibile il senso del bello; e fin ch'esso non sia penetrato nella società, non avranno i popoli virtù piena né contentezza di pace. Come a dire che non ci sarà pace se non ci sarà conoscenza e rispetto della bellezza. E la bellezza è un altro valore che si deduce dalla lettura del libro: la bellezza dell'anima, delle arti, delle

Serra Club Taranto **AMMI DONNE PER LA SALUTE SEZIONE DI TARANTO** **LIONS CLUB TARANTO POSEIDON** **FIDAPA SEZIONE DI TARANTO** **ASSOCIAZIONE ITALIANA MAESTRI CATTOLICI**

Società Dante Alighieri Taranto

Incontro con
Marisol Burgio di Aragona
autrice del libro
"LA SCUOLA DELLE NONNE"
Viaggio nel passato attraverso la cucina di una nonna dalmata e di una renana.

Vorrei che idealmente si sentissero i profumi, si intuissero i colori e i sapori dei cibi, ma anche vorrei riuscire a trasmettere quel fascino antico delle vite dei nostri antenati...
Marisol

Conversa con l'autrice
José Minervini
Presidente della Società Dante Alighieri Comitato di Taranto

MARTEDI' 12 MAGGIO 2026 - ORE 17 30
Sala Conferenze BCC Bari e Taranto
via Berardi, 31 - Taranto

parole. La bellezza che è armonia e madre della pace. Un concetto quanto mai attuale oggi, in questi frangenti storici

caotici e soprattutto feroci.

E allora, buona lettura, cari lettori, e buon appetito.

MARTEDI' 12 MAGGIO LA PRESENTAZIONE

La scuola delle nonne. Viaggio nel passato attraverso la cucina di una nonna dalmata e di una renana (ed. La vita felice) di Marisol Burgio di Aragona sarà presentato martedì 12 maggio, ore 17.30, nella Sala Conferenze BCC Bari e Taranto, via Berardi, 31. L'incontro è promosso dal Comitato di Taranto della Società Dante Alighieri con l'AMMI-Donne per la salute (sezione di Taranto), l'AIMC (Associazione italiana Maestri Cattolici), la FIDAPA-sezione di Taranto, il Lions Club Taranto Poseidon e il Serra Club Taranto. Sarà presente l'Autrice che converserà con José Minervini, Presidente del Comitato di Taranto della Società Dante Alighieri.