Scritto da Red.
Sabato 23 Agosto 2014 19:31



MONTEMILETTO – Il 26 e 27 agosto 2014 Don Pasta sarà a Montemiletto, in Irpinia, per scrutare la cucina locale, raccontare i suoi viaggi gastronomici, trattenere negli occhi pratiche e consuetudini, e ovviamente essere protagonista del suo show cooking: "La parmigiana e la rivoluzione". La due giorni – si legge in un comuicato – è voluta ed organizzata da due amiche, Francesca Capone e Maria Tolmina Ciriello, che hanno fatto del culto della memoria minore, quella dell'ancestrale quotidiano, una missione. Hanno perciò sublimato la devozione per il *ghé nos*
femminile familiare, facendo in modo che le nonne, o l'idea di esse, fossero protagoniste di questo evento. A loro Don Pasta rivolgerà l'attenzione per "rieccitare" ricette antiche profondamente territoriali come i cecatielli col pulieio, o le zuppe e le frittate della cucina degli scarti e delle erbe "sciattizze".

Programma/Martedì 26 e mercoledì 27 agosto

Prendersi cura è un atto rivoluzionario. Reiterare la bellezza, attraverso la ripetizione tramandata del cucinare, cura massima come vegliare il sonno, è rivoluzionario. La rivoluzione siamo noi. Don Pasta, al secolo Daniele De Michele, racconta questa rivoluzione in ogni suo show coking. Come un dj vintage mette i pezzi della cucina tradizionale e li rende musica da camera, da cucina, da salotto, da palcoscenico, da vita. La sua è una missione per salvare il mondo, quel mondo da cui veniamo, quello della domenica che profuma di ragù, dell'estate che sa di basilico e melanzane, dell'autunno che odora di sottobosco, e l'inverno di "sacrifici" e conserve di colori estivi. Quella di Don Pasta è una missione politica, prima che culturale.

"Cucinare è un atto politico. Lo è la parmigiana di mia nonna, fatta solo in agosto, periodo delle melanzane di stagione. Può esserlo l'evitare di comprare creme fosforescenti spacciate per pappe per bambini". Inizia così lo spettacolo "La parmigiana e la rivoluzione", realizzato dal famoso gastronomo pugliese Don Pasta. Don Pasta è in missione per conto delle nonne, per difendere e omaggiare la cucina popolare, che è democratica, creativa, sana, ambientalista, festaiola, meticcia, tollerante, antitetica alla cucina dei cuochi vip e di quella di plastica delle tv. Milita tra le cucine dello stivale alla ricerca di storie, di persone più che personaggi che hanno

creato le nostre abitudini alimentari e le leggende dei nostri piatti.

Martedì 26 agosto: Don Pasta conoscerà alcune delle massaie e contadine di Montemiletto e da loro ascolterà e imparerà storie e piatti che omaggerà la sera nel suo spettacolo "La parmigiana e la rivoluzione" nella suggestiva cornice dell'atrio del castello della Leonessa. Al suo spettacolo seguirà un intervento del M° Fabio Fiorillo, discepolo del M° Roberto De Simone, a narrare in canto alcune delle ricette popolari più famose. L'evento è a totale carico di due amiche che da sempre credono nella tutela della bellezza e della verità dei luoghi e di chi li popola, al di fuori delle mode e dei clan che queste creano. L'Irpinia è ventosa e selvaggia. Si lotta perché resti così. Si ringrazia il Comune di Montemiletto e la Mose Spa. Si ringrazia l'associazione Party in the Wood e i pochi militanti che ancora resistono.

Mercoledì 27 agosto: in collaborazione con Irpinia Trekking, ci guiderà per i sentieri che collegano Montemiletto e Taurasi alla ricerca delle erbe selvatiche delle nostre terre, intervallando la passeggiata con racconti di miti e leggende. Ogni intervallo sarà accompagnato da assaggi preparati da Maria Tolmina Ciriello che seguirà la narrazione con pietanze tematiche.