



LA VERA CUCINIERA GENOVESE FACILE ED ECONOMICA

Accostare ricette e ricordi, è un'operazione riuscita a Maria Grazia Daniele, novella cuoca a vantaggio della nipotina Alice; forse proprio in virtù di un passato familiare tradizionalista maturato in esperienza artistica di figurinista e poi di politico - quale impegnata senatrice.

Dopo aver presumibilmente girato il mondo per motivi professionali, ha raccolto una serie di ricette che spaziano dai bucatini all'amatriciana al limoncello; dalla toscana 'ribollita' al filetto in crosta alla Wellington; dal pesto alla genovese... col basilico di Teglia e per gli gnocchi, allo 'stocche' cucinato con ricetta capace di convertire un agnosta del pesce nordico.

Bell'approccio in cucina. Ci trasmette che ogni ricetta non è riportata a caso o in ordine alfabetico, ma seguendo un filo ben preciso di ricordi, motivazioni e sentimenti i quali, appare evidente, aggiungono al gusto una forza misteriosa e potente.

E.B.

MARIA GRAZIA DANIELE, *Da Nonna a Nipote - lezione di cucina e di vita*, editrice De Ferrari, 2009, pp. 120



Quote sociali 2009

Le nuove quote deliberate dal Solidalizio per il 2009 sono le seguenti:

Soci ordinari residenti in Italia	euro 30,00
Soci ord. res. in altri Paesi europei	euro 35,00
Soci ord. res. in altri Continenti	euro 40,00
Soci sostenitori	euro 75,00
Giovani e Studenti	euro 15,00
Enti e Società	euro 350,00
QUOTA «UNA TANTUM» SOCI VITALIZI:	
residenti in Italia	euro 350,00
residenti in altri Paesi europei	euro 400,00
residenti in altri Continenti	euro 450,00



Immagine di Annata

INGREDIENTI

- ◆ Mezzo chilo di farinata di ceci
- ◆ Due litri di acqua
- ◆ Due decilitri di olio d'oliva
- ◆ Sale e pepe (se gradito)

PREPARAZIONE

Si stempera la farina di ceci nell'acqua e si lascia riposare per almeno dodici ore. Ogni tanto si rigira, successivamente si aggiungono il sale e l'olio. Si versa il tutto in un "testo" di rame stagnato molto basso e, con la spatola di legno, si stende bene la farina di ceci cercando di distribuire l'olio da tutte le parti. Si cuore a trecento gradi e possibilmente nel forno a legna. Quando si è formata una bella crosticina, la farinata è pronta. Sulla superficie della farinata si possono aggiungere anche altri ingredienti come le cipolline novelle o i bianchetti.

Ai soli Soci ordinari, oltre la loro normale quota di associazione, viene chiesta all'atto della iscrizione, la cifra di euro 10,00.

A tutti i nuovi Soci verrà consegnato: la tessera, lo statuto, il distintivo e l'adesivo per l'auto.

La Sede è regolarmente aperta il martedì, ore 15-16,30. Per Segreteria e Biblioteca, telefono e fax 010.246.9925 – mail posta@acompana.org.

Il rinnovo delle quote può essere effettuato anche a mezzo conto corrente postale 18889162 intestato a «A COMPAGNA» - Piazza Posta Vecchia 3/5 - 16123 Genova.