



# RINASCERE A PRIMAVERA

C'era una volta ... un paese che era appena uscito da una terribile guerra. Aveva visto cadere sulle case bombe spietate, aveva visto carri armati spaventosi sfilare lungo le strade distrutte, e giovani soldati infelici combattere tra loro senza più ricordare la gioia di stare insieme e di essere amici. C'era una volta, certo, ma non era poi così tanto tempo fa.

Questo paese, infatti, era l'Italia dei vostri nonni quando erano bambini come voi, e delle loro famiglie, nel momento in cui iniziavano a risollevarsi piano piano dopo tanta mostruosità. Sulle tavole di ogni casa il cibo scarseggiava e c'era povertà: ciascuno allevava da sé i propri animali e coltivava i campi con tutti gli alimenti necessari per sopravvivere nel corso dell'anno.

Anche la nonna di Angelica, così, era cresciuta in campagna tra le mucche, i maiali, le galline e i conigli, e a ogni stagione aveva visto piantare nei campi, e poi aveva piantato a sua volta, diversi tipi di cereali e molte varietà di verdure. La nonna di Angelica si chiamava Michela e diventando grande aveva imparato a conoscere i ritmi della terra e a preparare con i suoi prodotti tutte le ricette tramandate dai genitori. A ogni nuova primavera amava fare per la sua famiglia un piatto in particolare: riso e piselli, in altre parole, i famosissimi *risi e bisì*. Lasciava sgranare ai bambini i piselli verdi, appena raccolti, e certamente non buttava via nulla! Usava addirittura i baccelli e preparava così il brodo per la cottura.

C'erano, nei suoi gesti, una cura e un'allegria particolare quando li cucinava. Sembrava che unendo i piselli freschi, simbolo della primavera e della natura che rinasce, con il riso, segno di fertilità, sentisse anche in lei una vitalità e un'energia rinnovate, e la certezza che ogni difficoltà può essere superata, verso un meraviglioso nuovo inizio.

RISI



BISI

