



La redazione  
Corso Vittorio Emanuele II, 52 - 70122 - Tel.  
080/5279111 - Fax 080/5279833 - Segreteria di  
Redazione - Tel. 080/5279111 dalle ore 9.30 alle ore  
21.00 - Tamburini fax 080-5279533 - Pubblicità A.  
Manzoni & C. S.P.A. - Corso Vittorio Emanuele II, 52  
70122 Bari - Tel 080/5046082 - Fax 080/5046014

# Bari



## Caffè Genisi

### Libri e cibo, quando il viaggio è un'esperienza

di Gabriella Genisi



**C**osa resta dei tanti viaggi legati ai libri e alle presentazioni di uno scrittore?

Senza dubbio la consapevolezza di vivere in un Paese straordinariamente bello, la grande qualità e la varietà dei prodotti gastronomici legati al territorio, la dolcezza di certi paesaggi, la ricchezza del patrimonio artistico, gli incontri con i lettori del posto e con gli operatori culturali. Quasi sempre librai, a volte politici o semplici appassionati. Da ogni viaggio torno portandomi dietro un'esperienza, un libro, una bottiglietta d'olio o di aceto balsamico e tanti fili rossi che uniscono l'Italia alla nostra regione. Dopo un paio di giorni trascorsi in Romagna ho realizzato quanto il cibo sia percepito al pari di un sentimento come accade per noi pugliesi. Le nonne che ogni giorno impastano la sfoglia per farne ravioli, tortellini, lasagne o tagliatelle, ricordano le nostre anziane che tagliano orecchiette e cavatelli da condire con un buon ragù o con un sughetto ai frutti di mare. Dopo una domenica passata a Forlimpopoli presso Casa Artusi insieme alle Mariette, operose custodi della cucina di casa secondo l'insegnamento del celebre gastronomo Pellegrino Artusi, e dopo aver assaggiato cappelletti e tortelli rigorosamente preparati a mano ieri mattina mi sono cimentata anch'io. La ricetta è apparentemente facilissima: 100 grammi (o tre cucchiaini) di farina per ogni uovo; farcitura a gusto e fantasia della cuoca, nel mio caso ricotta e mortadella al peperoncino. Detto fatto, ho tirato fuori il mattarello e la spianatoia e ho impastato quattro o cinque dosi per ricavarne della pasta ripiena da mangiare la domenica delle Palme. La fatica, diciamo, è tutta nel tirare la sfoglia sottilissima. Devi vedere in controluce San Lazzaro, mi ha detto un'amica della zona. Insomma, ci ho provato. Il risultato mi è parso discreto, ma solo domani i miei commensali daranno il responso. Nell'eventualità che l'esperimento non sia stato apprezzato tornerò alle seppie ripiene, come da tradizione pugliese. Buone palme a tutti.