

Concorso Nazionale di Narrativa

Racconto breve



“A casa mia si mangia così...” **(i ricordi di ieri e di oggi mi ammaliano e mi deliziano)**

L'arte culinaria in tutte le realtà periferiche delle cittadine italiane era prevalentemente di origine e di elaborazione popolare.

Le saporite pietanze che quotidianamente venivano preparate dalle massaie nelle private abitazioni paesane e contadine rappresentavano anche le succulenti attrattive che Osti ed Ostesse magistralmente servivano agli affezionati clienti.

Caiazzo, cittadina dell'alto casertano, non era da meno, oltre a dare i natali a pittori, artisti, poeti, scrittori, scienziati, dai primi decenni del secolo XX, per due volte a settimana, mercoledì e domenica, teneva un ricco mercato. In grande abbondanza giungevano commercianti di prodotti di genere diverso.

Era il più importante mercato del circondario e ospitava, dal pomeriggio del giorno precedente, molteplici venditori che giungevano carichi della loro mercanzia non solo dalle campagne ma anche dai paesi vicini. Essi offrivano la loro merce ad innumerevoli acquirenti.

Questi, venditori ed acquirenti, avevano il piacere di assaggiare, sia a pranzo che a cena, appetitosi ed accattivanti piatti, inaffiati dall'ottimo vino locale, preparati da:

1) Panificio di “Zi' Ciccio” di Francesco Pepe.

L'attento e amorevole occhio ha avvolto, come se fossero delle creature, in spessi lenzuoli e allineati in contenitori di legno, fragranti pezzi di caldo e odoroso pane, di pezzatura diversa, pronti per essere consegnati ai locali negozi. Questi, chiamati “*a cocchia 'e pane*”, avevano la forma di due pagnotte legate a forma di otto.

L'operoso lavoro notturno era terminato.

Al finir della notte, nelle primissime ore dell'alba, la meglio gioventù, dopo una nottata trascorsa a girovagare per le strade del paese impegnati in interminabili discussioni, senza giungere mai ad una conclusione condivisa, su sport, storia, letteratura, poesia, musica e politica si intrufolava nel panificio. Zi' Ciccio, alto di statura, capelli biondi e lisci, occhi sereni e luminosi, li riceveva con il solito bonario saluto:

"pure stanotte state che rrote pe terra" e preparava la mitica, saporosa, sempre ben accetta, *"pizza 'ngan' 'u forno"*. Una vera delizia.

Altre notti uno dei baldi giovani portava un barattolo di vetro, frutto di un bonario furto alle riserve di casa. Era festa grande. Zi' Ciccio arricchiva i corposi, caldi fragranti panini con la succulenta salsiccia conservata nella sugna. In un attimo la sugna sciolta impregnava il panino. Che nettare. Il corposo bicchiere di rosso vino aiutava la digestione.

1 a) 'A Cantina 'e Zi' Stefanina" di Stefanina Santacroce.

A pochi passi dal forno del marito Ciccio Pepe, insisteva *"a cantina 'e Zi' Stefanina"*. Donna paziente, serena, materna, sempre disponibile e al momento opportuno anche molto energica. Il suo impegno quotidiano, svolto sempre con diligenza, era ripartito tra l'accudire i sei figli, di carattere, indole e personalità molto diversa, e la gestione e la conservazione della cantina a cui aveva dato un'impronta familiare e popolare. I piatti che venivano serviti erano di carattere casereccio in quanto a pranzo e a cena anche la famiglia si riuniva in cantina. Quotidianamente, per sfamare i figli e gli acquirenti non molto danarosi cucinava zuppe con i diversi legumi. Ceci, fagioli e lenticchie rappresentavano il sacro, corposo e sempre ben accetto alimento.

Nei fine settimana parte della locale gioventù, la più intraprendente, per vincere la noia, si riuniva nella cantina di Zi' Stefanina per giocare a *"padrone e sotto"*. Gioco di carte napoletane che ad ogni mano stabiliva chi era deputato al ruolo di "padrone", conduttore del gioco, e chi "sotto", che assumeva il compito di controllare, collaborare, od ostacolare lo stesso gioco. Il padrone, a cui era affidata la gestione di 2 o 3 birre, chiedeva se un suo amico potesse degustarne un bicchiere. Se l'offerta riceveva il suo avallo, il privilegiato invitato poteva bere, altrimenti quella birra doveva essere ingurgitata dal padrone. Il detto comune era: *"quan' 'u sott' è buon' 'u patrone nu serve"*. Naturalmente il gioco consolidava amicizie o acclarava divisioni. Alla fine il gioco decretava il fatidico deriso *"chiuppo"*, colui che, per avversa sorte, non aveva assaggiato neanche una goccia di birra e il suo gargarozzo era rimasto a secco. Quando gli animi s'infervoravano e il tono delle voci diventava molto alto Zi' Stefanina, da attenta commerciante, interessata anche a che il gioco si dilungasse per lungo tempo e proseguisse serenamente in modo da vendere un numero sempre più consistente di birre, interveniva da paciere, dicendo *"va bbuo', nun t' 'a pigglia, chesta man' è ghiuta accussì, 'a prossima va meglie"*, o da castigamatti con la minaccia di accompagnare alla porta chi non rispettava un educato buon comportamento.

A gioco terminato i giovani, dopo aver pagato, si affrettavano a lasciare il locale, Zi' Stefanina raccomandava loro *"jat' a sbaria' for' 'u monte pecchè fra poco caccrun' 'e vuie farà 'u palummo"*.

1- b) “Antica Osteria Pizzeria Pepe” di Stefano Pepe.

L’annoso e massacrante lavoro notturno nel forno del meticoloso padre gli avevano permesso di acquisire una profonda esperienza in merito ai vari tipi di farina (dura di grano tenero) lo convinse, agli inizi degli anni ’60, ad imbarcarsi in una nuova e appassionante avventura: aprire l’Antica Osteria Pizzeria Pepe.

L’Italia stava vivendo un periodo di risveglio, il Boom economico. Il grosso incremento delle attività lavorative in tanti campi permetteva ai giovani ma anche a intere famiglie di trascorrere un momento conviviale in ristorante ma innanzitutto nella nascente pizzeria.

Stefano, uomo alto, slanciato, biondo, dal sorriso allegro e paziente, era scrupoloso e sempre pronto a soddisfare le richieste degli avventori. Ebbe il piacere di acquisire un’affezionata clientela “assicurando la qualità e il rispetto del territorio”. Con maestria preparò “le pizze della tradizione classica napoletana”, in primis la regina “Margherita” e a seguire, marinara, diavola, capricciosa, quattro stagioni, calzone, ma anche crocchè di patata ed il rinomato soffritto rosso di frattaglie, tutto accompagnato dalla bionda birra. Il continuo afflusso di clienti ha ampiamente dimostrato che la sua scelta aveva colto nel segno.

A volte alle 11.00/11.30 del mercoledì, giornata di mercato, mi attendeva, all’inizio dei giardinetti che delimitano il locale pizzeria, con tegamino di terracotta tra le mani. Sapevo che mi avrebbe salutato con: *“Frato’ assaggiamme na furchtat’ e linguine cu’ cheste marruzzell’ e siente comme chiammano”*.

Il volto descriveva l’immagine di una persona che sta chiedendo una cortesia.

La risposta era *“e sent’ e sente, jamme”*, e la giornata irradiava il mio cuore di gioiosa contentezza.

La prelibatezza che assaporavo nel tirare fuori, con uno stuzzicadenti, la carne delle lumachine di mare era arricchita dal profondo significato di quell’invito.

1- c) Dopo la dipartita di Stefano, la conduzione dell’**Antica Osteria Pizzeria Pepe** è passata ai figli Francesco, Antonio e Massimiliano.

“L’innovazione si sposa felicemente con la tradizione, con quanto tramandato dal capostipite Stefano (Papà)”

1- d) Dopo 15 anni di gestione comune, Francesco, primogenito, si è staccato dall’azienda di famiglia ed ha intrapreso un percorso tutto suo.

La lenta, continua e meticolosa realizzazione del suo sogno antico.

Ed è nato: **“Pepe in Grani”**.

“Pepe in Grani è un luogo dove fermarsi a ragionare sul concetto della pizza, dove un disco di pasta contiene saperi e sapori che parlano di terra, di passione e di dedizione per il proprio lavoro”.

2) “A cantina d’ a Pacchiana” di Filomena Pasquariello.

La piazza del mercato dava accesso alla scuola, al palazzo vescovile, alla cattedrale e al vicolo in cui aveva sede la cantina. Ciò permetteva agli ospiti di accedervi e sgattaiolare senza essere visti.

Era gestita da Filomena Pasquariello, donna solare, intraprendente ed esperta, che sapeva camuffare le ansie del tormentato periodo con una triste allegria.

Il soprannome che le era stato affibbiato era "*Pacchiana*", dovuto non solo al suo abituale abbigliamento. In testa l'immane "*maccaturo*", un fazzolettone per contenere i capelli, e a volte, la mitica "*sparra*", sistemata sul capo in modo da tenere in equilibrio capienti ceste di vimini contenenti pesi consistenti. Colorate gonne lunghe fino ai piedi ed ampie camicie a contenere pettorali gonfi e tremolanti coperti dall'immane scialle triangolare bloccato in vita. I piedi infilati in robusti zoccoli di legno.

Con la speranza di portare clienti alla sua cantina, nei giorni antecedente il mercato, martedì e sabato, gli avventori, i venditori ambulanti e i cittadini potevano assistere a bonari, divertenti e grossolani battibecchi pregni di doppi sensi, che a volte rasentavano la volgarità, tra la nostra Pacchiana ed altre bottegaie della piazza.

A tutte le ore della sera si poteva gustare il saporito "pane cotto con i fagioli".

Nel primo pomeriggio la nostra Pacchiana rosolava e stufava in olio d'oliva la saporita cipolla e peperoncino, appena imbiandita, univa, per farli insaporire, brodosi fagioli già lessati e salati ed infine immergeva abbondanti duri tozzetti di pane raffermo. L'aggiunta di un filo d'olio, quale tocco finale, completava l'opera. Inoltre, con maestria, aveva cucinato il soffritto, servito in un piatto fondo sopra un letto di fette di duro pane. Immane e numerosi erano i quartini di un vino rosso corposo proveniente dalle vigne del circondario.

Al centro del pavimento della cantina, una botola, chiusa da una porta, immetteva, per mezzo di una scala in legno, al vano sottostante. Qui, ad una temperatura abbastanza bassa, erano conservate le botti contenenti il vino.

Nel periodo della vendemmia, per la pulizia interna, le botti, tirate da funi, venivano riportate nel vicolo per mezzo di binari presenti sui montanti della scala.

3) " 'A Cantin' 'e Zi' Peppe Agli' Aglio" di Giuseppe Ponsillo.

Nelle torride o fredde serate nella cantina di "*Peppe Agli' Aglio*", uomo burbero ma di indole buona che in innumerevoli occasioni aveva dato ampia dimostrazione della sua giusta generosità, le operose mani di Zi'Gnese e di Nanninella, con amore, passione e dedizione preparavano squisiti cibi di una volta.

Il corso più importante della città era arricchito da accattivanti odori del baccalà fritto e del succulento soffritto. In autunno, invece, era spettatore attento del rotolio delle botti da lavare, in cui una grossa catena di ferro immersa in acqua, rotolando, ne raschiava l'interno detergendola.

Ora le botti erano pronte a contenere il vino novello.

Un frizzante bicchiere della mitica Spuma permetteva a imberbi giovani avventori di assistere ai programmi televisivi serali. Ai palati più fini, a richiesta, veniva servito dell'ottimo Zibibbo, vino dolce, giunto in botti di 25 litri dalla Sicilia. La bontà della semplicità.

4) “A Cantin’ e Jolanda ‘a schiavetta” di Violante Diana.

All'imbrunire dalla cucina della *“Cantina di Jolanda a schiavetta”* si espandeva nella piazza lo stuzzicante odore di verdi peperoni fritti, alla brace, cucinati in delicata salsa di pomodoro, oppure imbottiti con pane raffermo, alici e capperi. Piatti semplici ma squisiti. L'obiettivo da centrare era solleticare l'olfatto per soddisfare la gola. Difatti, al rientro dalla passeggiata pomeridiana, la Prima Donna cittadina, attratta dall'accattivante buon odore, si fermava per informarsi: “Cosa avete preparato di tanto buono da stuzzicarmi l'appetito?”. Invitata ad entrare, si fermava ed assaggiava con gusto tutto ciò che gli servivano, dimenticando spesso di lasciare quanto dovuto. Il dispiaciuto commento: *“pur’ oggi ‘a fatica se ne ghiuta p’ ‘u sciumm’ abbastio”*. La Regina era la solare Madonna Jolanda, bella donna, sguardo carezzevole, occhi luminosi ed intriganti, intelligente, sensibile. Gli abitudinari commensali erano gli ospiti del suo piccolo albergo e la locale gioventù che per assistere ai programmi televisivi decidevano di trascorrere la serata in quel confortevole salotto in cui spesso si discorreva anche di politica, di musica, di poesia e di cinema.

Il soffritto, accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso, la faceva da padrone.

5) “A cantina dei coniugi De Luca” di Maria Colombo e Raffaele De Luca.

Alla fine del secondo decennio del secolo '900, i coniugi Maria Colomba e Raffaele De Luca, originari di Trentola Dugenta, si stabilirono a Caiazzo e diedero inizio alla loro attività di Osti. La cantina aveva sede sotto il *Soppotico degli Zingari*.

La sig.ra Maria Colombo preparava con maestria i piatti più succulenti, quelli richiesti dai clienti provenienti dalle campagne circostanti.

Questa cantina ha avuto grande importanza nei giorni antecedenti i mercati settimanali e quelli delle quattro fiere che Caiazzo ospitava. Il secondo conflitto mondiale ridusse enormemente il numero di clienti che li costrinse ad intraprendere altre attività lavorative, dal che la cantina chiuse i battenti.

6) “A Cantina - Trattoria d’ o Ciardiniello” di Angela Ponsillo.

Angelina Ponsillo, donna solare ed energica, saggia e disponibile, già titolare della *“Cantina-Trattoria do Ciardiniello”*, rimasta vedova all'età di 46 anni di Alfredo Mastroianni, con 6 figli da accudire, non si perse d'animo. La sorte le aveva riservato il doppio ruolo di mamma e papà. Lei, da vera roccia, non cedette allo sconforto e consolidò l'egregio lavoro svolto fino ad allora, “cucinare in modo casereccio”.

Il piatto forte era il soffritto, una sorta di zuppa di frattaglie di vitello (cuore, guancia, carne sanguosa, cioè il diaframma, rene, polmone e trippa) arricchita con un sugo di pomodoro.

Non da meno era il ruolo ricoperto dalla succulenta “minestra maritata”, maritata perché le verdure (scarola, bietole, cicoriette, borragine, torzelle, broccoli, cavolo verza) e gli aromi (sedano, carote, prezzemolo, timo, alloro e chiodi di garofano) si sposano magnificamente con la carne.

Lo stuzzicante profumo che aleggiava nell'aria della strada rappresentava il biglietto da visita per eventuali ospiti, ma innanzitutto per i notabili del paese. Difatti le loro le

signore, per arricchire il menù giornaliero, mandavano in trattoria le loro cameriere che, munite di pentole, portavano a casa queste bontà.

Spesso i facoltosi contadini del contado, per fare una bella figura il giorno del matrimonio dei loro figli (il tanto atteso giorno della Zita), si avvalevano nella preparazione del pranzo da offrire agli invitati della riconosciuta, meticolosa e competente bravura culinaria dell'Ostessa. Le pietanze dovevano essere copiose e variegate. "E Zi' Ngiulina li faceva ben comparire tutti".

Era solita affermare:

•
Aglione, Cipolla, Patate,
Frattaglie, Pomodoro Peperoncino,
alici, sarde e baccalà
Zia Angelina trasformava
in vera bontà.
Cucina naturale e genuina
condita con sapienza sopraffina
servita nel rispetto del cliente
soddisfatto e contento.

7) " 'A Cantina 'e Rega" di Concetta Giannelli e Gennaro Rega.

Divenne un rito fare una meritata sosta alla "Cantina Rega" per gli avventori che entravano o lasciavano il paese e soprattutto per i carrettieri che trasportavano legname, accolti dallo schietto sorriso di Donna Concetta e dai modi garbati di Gennaro, suo marito. I carrettieri trovavano il vitto e, nelle stalle che ospitavano cavalli e muli anche l'alloggio. Nella cantina Rega si respirava un'aria molto familiare e gioiosa grazie anche agli otto figli che sempre davano una mano ai genitori insieme ai due garzoni che li aiutavano nelle attività. Gli avventori trovavano un tavolo imbandito a qualsiasi ora del giorno e della notte e dalla cucina provenivano sempre profumi invitanti. Oltre a paste e zuppe a base di legumi, alla cantina si poteva gustare 'a *curatella*" (fegato, cuore, trachea, prima lessati e poi soffritti in olio, carota, cipolla, aglio con l'aggiunta, al momento opportuno, di salsa di pomodoro) e "a *mnestra maritata*". Non mancavano mai anche i carciofi e i peperoni imbottiti, lo stock e il baccalà, fritto e in bianco. Erano sempre presenti i fagioli lessi, conditi con l'ottimo olio delle olive caiazzane e accompagnate dalle saporose cipolle, il tutto adagiato su un letto di pane biscottato. Il succulento soffritto di frattaglie fungeva da re delle pietanze. Il rosso pallagrello collaborava ad arricchire il pranzo.

Una buona partita a bocce facilitava la digestione.

8) " 'A Cantin' 'e Zi' Ntunetta" di Antonietta Santacroce.

Zi' Ntunetta "a *cantina*", accoglieva a tutti il suo sorriso sereno e materno e portava in tavola piatti profumati e saporiti, come il suo soffritto con purea fagioli con un pizzico di peperoncino e alloro accompagnato da bottigliette di rosso sanguigno campagnolo che lasciava il segno in bocca e nell'anima.

Quotidianamente la cantina accoglieva a pranzo i dipendenti degli uffici presenti a Caiazzo. Ospiti fissi erano gli impiegati del locale Banco di Napoli. Questi

interrompendo per qualche ora il meticoloso lavoro economico/finanziario trovavano ristoro in quel confortevole ambiente familiare. Zi' Ntunetta, sempre prodiga di consigli, suggeriva quali odorose pietanze aveva con amore cucinato, e loro, fiduciosi, accettavano i suggerimenti della buona Ostessa.

Non erano più semplici clienti perché nel tempo avevano acquisito il titolo di componente di una famiglia allargata.



In pianura, prima dell'inizio della ripida strada che conduce al centro urbano, insistevano due importantissime taverne:

- “ *A taverna 'e coppa*” della famiglia Insero;
- “ *A taverna 'e sotto*” della famiglia Navarretta.

L'inizio attività è riconducibile alla metà del secolo '800 ed ha avuto fine nel decennio successivo alla fine del secondo conflitto mondiale.

Per permettere scambi commerciali, assolvevano al fondamentale compito di stazione di sosta, di cambio cavalli e di ristoro.

L'unico mezzo di trasporto del periodo era il carro trainato da cavalli.

I cavalli potevano riposarsi, abbeverarsi e mangiare fieno e biada. I loro ferri se consumati o rotti, potevano essere aggiustati o sostituiti da competenti maniscalchi.

I cavalli dormivano in piedi, ad occhi aperti, se sani, ad occhi chiusi manifestavano qualche disturbo. Ai carrettieri era affidato il gravoso compito di prelevare e consegnare, a negozi e mercati, soprattutto viveri, come pasta, olio, vino, oltre a frumento, granturco, ortaggi e frutta. La lunghezza del carro dipendeva dalla quantità di merce da condurre ai mercati delle grandi città.

Alle due taverne si fermavano anche carri lunghi 6 metri, con 3 assi, 6 ruote, trainati da 3 coppie di robusti cavalli.

9) “ *A Taverna 'e coppa*” di Maria Michela Reale.

La sosta alla “*taverna 'e coppa*” per i carrettieri, alla guida di carri gravati da pesanti carichi, era mirata, in quanto la taverna, per permettere di superare le grandi difficoltà della ripida salita, da nord, unica strada di accesso al centro del paese, aggiungeva ai cavalli due grossi buoi per mezzo di solide catene. Inoltre venivano ricevuti dall'allettante profumo della cucina casereccia in cui si preparava baccalà fritto, pasta e fagioli con cotiche di maiale, patate cotte sotto la cenere, pane cotto con fagioli o con rape, fumanti soffritti piccanti sempre accompagnati da boccali di vino genuino. Al piano terra era organizzata la cucina: un grande focolare, un treppiedi su cui erano depositati grossi recipienti di rame e le “*furnacelle*” a carbone. I carrettieri giungevano alla taverna a tutte le ore del giorno e della notte. Ad attenderli c'erano alimenti quasi pronti, come fagioli già lessi conservati in grandi pignatte di terracotta. “Gli spaghetti alla carrettiera” erano il piatto veloce più richiesto. Agli spaghetti lessati e conditi con olio d'oliva, aglio, sale e pepe veniva aggiunto pane grattugiato, prezzemolo, origano e cipolla. Al piano superiore le camere da letto.

Maria Michela Reale, di carattere volitivo e tenace, non potendo più contare sull'appoggio del marito, gestiva la taverna con mano ferma. La fonte di tanta

determinazione la si poteva ricercare nel dolore mai sopito. Gli acquirenti, che con scadenza settimanale si servivano dell'ospitalità della sua taverna, la rispettavano e provavano veritiero affetto, apprezzando la donna sola che, con valida organizzazione, teneva fronte a tutte le variegata incombenze.

Salvatore Inero, suo marito, molto legato ai cavalli che allevava e di cui si serviva per tutte le necessità della taverna, rifiutandosi di affidarli ai tedeschi in ritirata che li avevano requisiti, li seguì fino a Cassino. Di lui non si ebbero più notizie e fu dato per disperso. Il suo corpo non fu mai ritrovato.

10) “ ‘A Taverna ‘e sotto” di Giuseppe Navarretta.

Giuseppe Navarretta, proprietario della “Taverna ‘e sotto”, uomo robusto, gioviale ed ospitale con i suoi avventori, era ben voluto da tutti. Allevatore di cavalli che pascolavano liberi nella campagna circostante e che amava non solo per l'aiuto quotidiano che riceveva da essi nel trainare i carri fino al centro del paese ma soprattutto perché rappresentavano l'emblema della forza, della potenza e della libertà. Lui, Zi' Peppe, non riceveva clienti ma ospiti che accudiva e dava loro massima soddisfazione.

Alla Taverna di Zi' Peppe anche se si giungeva a notte inoltrata, c'era sempre conservata una pignatta, con fagioli caldi, che con pezzi di pane e un buon filo d'olio d'oliva, faceva scordare le fatiche del viaggio. I cavalli che avevano trovato riposo in attrezzate stalle, erano già pronti a ripartire la mattina al sorgere del sole. L'abbondante cenere prodotta dalla combustione della legna arsa nei focolari e i grassi animali non consumati venivano gelosamente conservati per un loro riutilizzo. Difatti rappresentavano gli ingredienti fondamentali per la preparazione di saponi fatti in casa necessari alla famosa “culata” e all'economia della taverna. Dopo aver portato ad ebollizione l'acqua, si aggiungeva la cenere setacciata insieme al grasso animale.

Le foglie d'alloro i residui degli agrumi premuti e conservati nel tempo avevano il compito di dare la giusta profumazione. Le lenzuola lavate con questo detersivo naturale riacquistavano l'accattivante odore e biancore.

Durante il conflitto mondiale i tedeschi, accampati nelle vicinanze della taverna, avevano sempre avuto un comportamento rispettoso delle persone che vi abitavano e dei carrettieri che vi sostavano.

All'inizio della ritirata, un soldato tedesco tentò delle brutali avances nei confronti di Maria Santoro, figlia quindicenne di Luigi Santoro e Mariannina Navarretta. La ragazza, seria e timorata, di indole solare e collaborativo, era intenta a sfornare pane appena cotto, con fastidio rifiutò e tentò la fuga. Il soldato, per bloccarla, prese un pannello bollente e lo scagliò, con violenza, sulla sua testa ustionandole il cuoio capelluto. Il repentino intervento dei nonni, con bastoni, mise in fuga il malintenzionato tedesco. Nel frattempo Maria, con il cuore in gola, trovò riparo nel covone, il suo nascondiglio segreto, il luogo della sicurezza.

Con l'intento di riscoprire attraverso la narrativa gli usi e i costumi dell'antica arte culinaria che diversamente potrebbero cadere nel dimenticatoio

le Associazioni

con il Patrocinio del Comune di Caiazzo (CE)



**ARDA, Associazione Culturale "Giovanni Marcuccio",
Associazione fotografica "Elvira Puerto", Centro Madre Claudia,
Centro di promozione culturale "Franco de Simone", Il Pungolo Verde,
Medievocando, Monte Carmignano per l'Europa, Museo KERE, Termopili d'Italia**

ORGANIZZANO

un Concorso Nazionale di Narrativa, racconto breve, denominato:

**"A casa mia si mangia così"
(i ricordi di ieri e di oggi mi ammaliano e mi deliziano)**

Quante storie conserviamo nella nostra memoria.

Quanti episodi vissuti nell'intimità familiare hanno accompagnato la nostra infanzia, la nostra giovinezza.

Ricordiamo il momento intrigante, ammaliante che assaporiamo ancora, con dolce, delicato, malinconico compiacimento.

Non era solo la preparazione di un piatto che la nonna con gesti decisi ma morbidi e carezzevoli realizzava.

Era la particolare atmosfera che ci avvolgeva, l'attesa del desco imbandito.

E innanzitutto "come, con che cosa e con chi".

Mi ritorna in mente la minuziosa descrizione.

Si era nel mondo, ma fuori dal mondo in un ambiente un'atmosfera nostra solo nostra.

- *RaccontiAMOCi con gusto.*
- *OffriAMOCi il gusto di racconta*

Regolamento:

- La partecipazione è consentita agli autori di ogni età, nazionalità, etnia, religione o sesso.
- I racconti dovranno essere inviati in lingua italiana o in vernacolo con relativa traduzione.
- Possono partecipare al concorso racconti sia editi che inediti.

Il giudizio della giuria è insindacabile

- Ogni autore può inviare fino a 3 (tre) racconti (massimo 5 cartelle, 10000 battute, carattere 12).
- Di ogni racconto inviato sono richieste 5 (cinque) COPIE di cui una con la firma e i dati personali dell'autore (indirizzo, recapiti telefonici, indirizzo di posta elettronica).
- È richiesto per ogni racconto un contributo di partecipazione alle spese di 5 € (cinque euro).
- La quota di partecipazione dovrà essere versata sulla seguente

**POSTE PAY EVOLUTION INTESTATA A GIUSEPPE PEPE C.F.PPEGPP45H25B362M
IBAN IT43L0760105138203865503866
causale da indicare: "partecipazione RACCONTO BREVE"**

- L'autore deve inoltrare una dichiarazione nella quale afferma che i racconti sono frutto del proprio ingegno e autorizza al trattamento dei dati personali.
- I racconti dovranno essere inviati entro il **30 maggio 2021**, farà fede il timbro postale, a:

**Concorso Nazionale di narrativa -Racconto breve "A casa mia si mangia così..."
(i ricordi di ieri e di oggi mi ammaliano e mi deliziano)
Giuseppe Pepe - Via Umberto I, 27/5 - 81013 Caiazzo (CE)**

O inviati all'indirizzo email: **acasamiasimangiacosi@gmail.com**

PARTECIPANO SENZA VERSARE ALCUNA QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- I giovani che non abbiano raggiunto la maggiore età;
- Gli scrittori diversamente abili, con invalidità riconosciuta superiore al 45% (allegando una copia del provvedimento che ne riconosce lo status);
- Gli ospiti delle case circondariali.

PREMI IN PALIO:

- 1° a) Vestito da cuoco;
b) Foulard riportante uno scorcio storico/artistico di Caiazzo.
- 2° a) Giacca e cappello da cuoco;
b) Scorcio storico/artistico di Caiazzo riportato su cartoncino.
- 3° a) Cappello da cuoco;
b) Scorcio storico/artistico di Caiazzo riportato su cartoncino.

- I classificati dal 4° al 10° (unica posizione di graduatoria) Riceveranno uno scorcio storico/artistico di Caiazzo, riportato su un cartoncino.
- I premi saranno arricchiti con prodotti di eno/gastronomia donati dalle aziende agricole di seguito riportate.
- Inoltre riceveranno la formella del concorso realizzata da ClaudiArt Ceramiche.
- Infine il Primo classificato riceverà una Creazione artistica di seta di San Leucio realizzata da Creazioni Artistiche di Maria Antonietta Mauro.

- ALE.P.A. SOCIETÀ AGRICOLA SRL
Tel. 0823/868972 3355376164
Via Carpineto Barraccone
81013 Caiazzo (CE)
- CANTINA DI LISANDRO SOCIETÀ AGRICOLA PODERI BOSCO
Tel. 0823/867228
SP325
81010 Castelcampagnano (CE)
- AZIENDA AGRICOLA "LA SBECCIATRICE"
Cell. 3391216
Via Villa Santa Croce
81013 Piana di Monte Verna (CE)
- AZIENDA AGRICOLA "IL GIARDINO SEGRETO"
Cell. 3889392719
Via Villa Santa Croce, n. 141
81013 Piana di Monte Verna (CE)
- AZIENDA AGRICOLA MAZZARELLA
Cell. 3274074669
SP72, n.17
81012 Alvignano (CE)
- FATTORIA DELLA ROCCA
Cell. 340.85727037/ 340.3458373
Via Cicini Delle Saudine, 3
81013 Caiazzo (CE)
- MASSERIA PICCIRILLO
Tel. 0823.862886
Via Carpito, n. 1
81013 Caiazzo (CE)
- Creazioni Artistiche di Maria Antonietta Mauro
antoniettamauro54@gmail.com
Via Aulo Attilio Caiatino
81013 Caiazzo (CE)
- ClaudiArt Ceramiche
Via G.B. Cattabeni
81013 Caiazzo (CE)

La serata di premiazione, si terrà a Caiazzo (CE), in data da stabilire.

Gli scrittori premiati verranno avvertiti telematicamente, via web o tramite posta.

Ogni autore è responsabile di quanto contenuto nei propri elaborati.

I brani non saranno in nessun modo restituiti.

I premi non ritirati saranno spediti ai vincitori, previo l'avvenuto accredito della tassa postale corrispondente, sulla seguente:

POSTE PAY EVOLUTION INTESTATA A GIUSEPPE PEPE C.F.PPEGPP45H25B362M

IBAN IT43L0760105138203865503866

causale da indicare: "ritiro premio RACCONTO BREVE"

Ai sensi dell'art. 10 legge n.675 del 1996, si informa che i dati personali saranno utilizzati unicamente ai fini del premio.

Responsabile del concorso:

Giuseppe Pepe Caiazzo (CE) 0823/868500 - 3387970379 - peppinopepe45@live.it

Segreteria Concorso:

Elisabetta Ponsillo 346.35.73.717



acasamiasimangiacosi@gmail.com



<https://www.facebook.com/AcasamiasimangiacosiConsorsodiNarrativa>



<https://www.instagram.com/acasamiasimangiacosi>