

COLLANA SCRITTORI PER PASSIONE

*Questo libro è anche disponibile tradotto in lingua
rumena, polacca, russa, spagnola e inglese.*

© Aldo Primerano Editrice tipografica S.r.l.
Via Ugo Niutta, 12 - 00177 Roma
www.primerano-editore.it
info@primerano-editore.it

Impaginazione:
AAA. Artworks and Advertising SAS

Finito di stampare, il 22 dicembre 2011
per i tipi della PrimeGraf S.r.l.
00177 Roma - Via Ugo Niutta, 2/A
Tel. 06.24.28.207 - Fax 06.24.11.356
E-mail: tipi.prime@gmail.com

Distributore Nazionale per l'Italia
Parrini Spa
Via di Santa Cornelia, 9
tel. 0690778.1.
00060 Formello Roma

ISBN 978-88-85946-79-8

Giorgio Amadeo

Signora che preparo?

*Guida alla cucina italiana per
collaboratrici domestiche straniere*

 *aldo primerano*
editrice tipografica

Indice

Capitolo I

L'abc, pag. 17

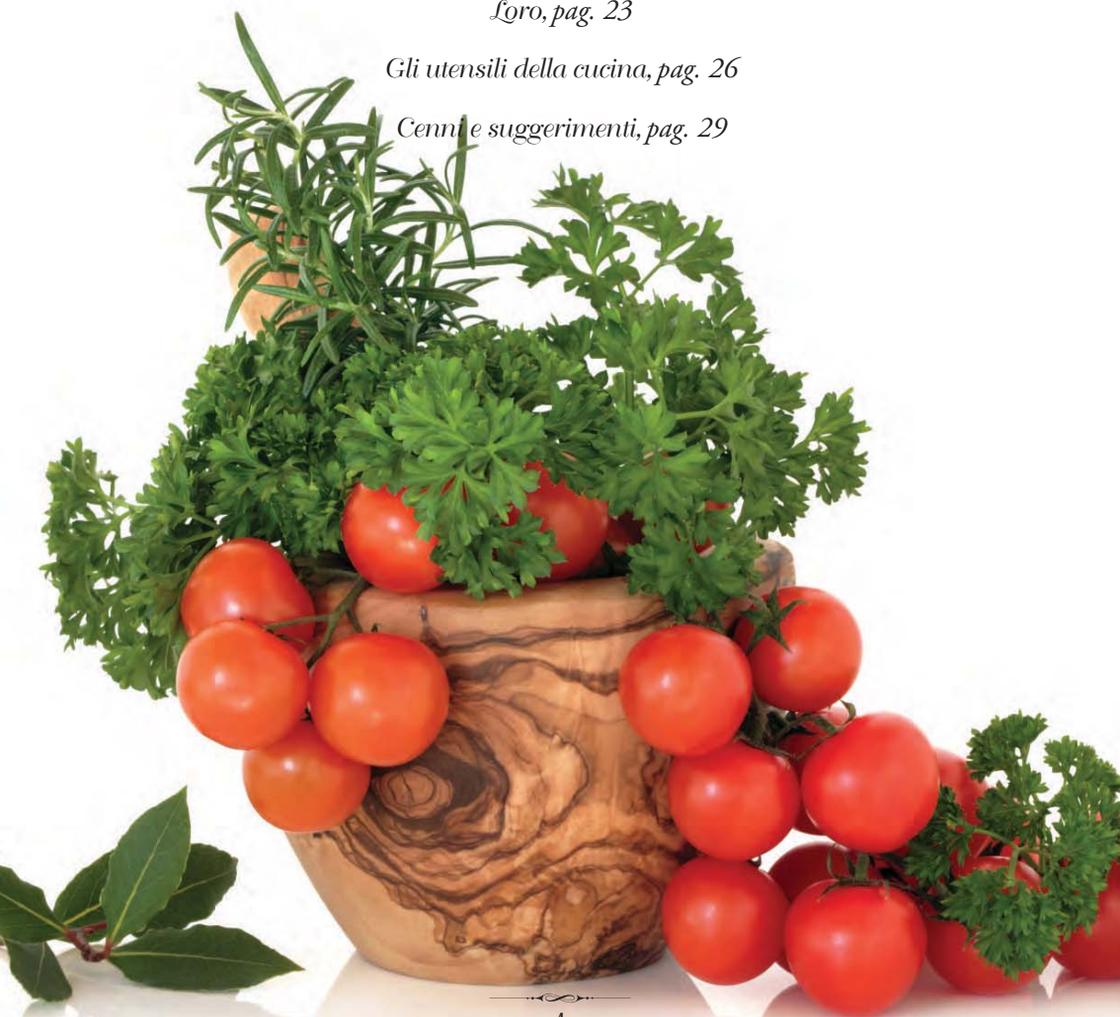


Capitolo II

Loro, pag. 23

Gli utensili della cucina, pag. 26

Cenni e suggerimenti, pag. 29



Capitolo III

Menù per ogni stagione, pag. 33

Capitolo IV

Il ricettario, pag. 93

Preparare la tavola, pag. 98

Le quantità, pag. 99

Cotture particolari, pag. 102

Le preparazioni, pag. 102

Capitolo V

Cominciate a cucinare, pag. 105

Capitolo VI

Istruzioni per l'uso, pag. 179

Nota bene, pag. 190



•

*U*l libro di Giorgio Amadeo è un trattato di cucina “sui generis”. Non è il tipico ricettario organizzato per tipologia di portate né un libro di cucina nella comune accezione del termine. Come recita il titolo stesso, più che di un classico compendio di ricette, si tratta di una guida rivolta alle donne straniere che si sono trasferite da poco in Italia e che intendono iniziare l’attività di collaboratrice domestica presso le famiglie italiane. Originale è la struttura del libro, che si rivolge in forma colloquiale e divertente alle sue destinatarie ed è tradotto in cinque lingue diverse, visto che ormai nel nostro paese sono quasi esclusivamente le immigrate che si propongono per i lavori domestici. Nella prima parte, Giorgio presenta, con sagacia e spirito, le abitudini alimentari delle famiglie italiane senza trascurare le tendenze demografiche più recenti, passando dalla famiglia monocomponente dei single +no a quella più numerosa, +gli e nonni compresi. Una collaboratrice domestica che si rispetti, che voglia essere sicura di ricevere l’approvazione della famiglia italiana alla quale si propone ed essere confermata nelle sue mansioni, deve conoscere i cibi tradizionali più apprezzati, gli ingredienti e le modalità di cottura che fanno la differenza, le consuetudini culinarie che contraddistinguono i diversi periodi

dell'anno e i singoli giorni della settimana. Il successo sarà certo e l'assunzione garantita se l'aspirante collaboratrice sarà in grado di preparare un buon sugo all'italiana, friggere nei tempi giusti, saper scegliere al mercato frutta e verdura di stagione, insomma destreggiarsi senza incertezze in menu semplici e rapidi o in elaborate pietanze da convivio festaiolo. Le collaboratrici alle prime armi o neo-assunte potranno trovare nella guida un menu settimanale per ciascuna stagione dell'anno, che consentirà loro di fare bella figura in famiglia già dalla prima settimana di lavoro e indipendentemente dal periodo dell'anno in cui saranno assunte. Nella seconda parte del libro, Giorgio fornisce i dettagli per la preparazione di ciascuna portata inserita nei menu stagionali proposti e lo fa senza perdere il tono confidenziale e divertente, come se si trovasse in affabile conversazione con delle amiche; le ricette non sempre riportano le dosi esattamente identificate e talvolta indulgono ad aneddoti e a brevi racconti di esperienze personali in cucina. L'intento di Giorgio non è quello di insegnare in modo didascalico come si prepara un buon piatto, ma di trasmettere l'amore e il gusto per la buona cucina, ingredienti fondamentali per la riuscita di qualsiasi ricetta. La sezione delle ricette italiane si chiude in dolcezza con la descrizione, condita da un pizzico di malinconia, di come si prepara la tradizionale crostata con la marmellata, dolce bontà che ci riporta all'età della fanciullezza, quando le nostre mamme e le nostre nonne la preparavano in casa. Spinto da una sincera passione per la cucina, Giorgio ci conduce da vero buongustaio in un piacevole viaggio negli usi e costumi culinari della nostra bella Italia.

Pietro Ruggieri

Critico letterario, Galaad Edizioni

Dedicato

A mia Madre

che ha cucinato per tutti noi sempre con amore infinito;

a mio fratello Arturo

che mi ha suggerito la creatività nella cucina;

a mia moglie

che non volendo cucinare ha permesso a me di crescere in quest'arte;

a mio figlio

a cui piace cucinare per gli amici;

a mia suocera

che mi ha permesso di entrare nella sua cucina;

alla signora Rina

per il "pane e mondodoro";

a tutti gli amici e parenti

che mi hanno sempre elogiato e si sono mangiati di tutto;

Un particolare ringraziamento

alla signora Aron Emilia

che, per prima, ha creduto in questa guida e mi ha spronato
alla sua realizzazione.

Introduzione

Questo libro, lungi dal voler essere un libro di cucina, ha invece lo scopo e la presunzione di voler condurre per mano le Operatrici straniere che sono qui in Italia a lavorare nelle nostre famiglie e che devono confrontarsi ogni giorno su “chi la vuole cotta e chi la vuole cruda”.

L'idea di scrivere un libro in tal senso, mi è venuta a seguito di esperienze personali, quelle dei miei parenti e per i racconti degli amici.

Ho cercato molte volte di immaginare come possa essere stato, per voi, arrivare per la prima volta in Italia: lingua diversa, persone diverse, città ed usi diversi da quelli del Vostro Paese. Sicuramente non è stato facile, ma per fortuna, l'Italia è soprattutto un gran bel Paese dove vive gente per bene; le eccezioni negative non mancano, ma la maggior parte degli Italiani è ben contento di avervi e di poter contare su di voi per molti lavori che essi non vogliono o non possono più fare; ma anche e soprattutto perché molte, moltissime di Voi, ci accudiscono nelle nostre case.

Preziose le badanti per i nostri vecchi, affettuose e attente le tate per i nostri figli, di estremo aiuto le collaboratrici domestiche che ci consentono di trasformare la nostra giornata in una giornata piena, di lavoro senza doverci preoccupare (o quasi) anche della casa!

Tutti questi complimenti, però, non vi possono essere fatti subito, ma ve li conquistate dopo tante e tante esperienze e dopo aver cambiato e ricambiato famiglie: d'altronde, a Roma, si dice che nessuno nasce "imparato" e quindi ci vuole del tempo. In genere, quando andate per la prima volta ad un colloquio con la famiglia che vi vuole assumere, dopo le domande di rito (chi sei..., chi non sei..., da dove vieni..., la tua famiglia com'è composta..., quanto vuoi..., giovedì e domenica liberi.?) Arriva la fatidica domanda: sai cucinare??? E Voi che, forse non sapete distinguere un rigatone da un vermicello, un broccolo da un cavolo,.... rispondete con un sorriso a tremila denti:... Siii!!! –"spaghetti con sugo, arrosto con carne, salada con verdure!!!" come se quella fosse tutta l'enciclopedia culinaria d'Italia!

Ecco allora l'idea! fornirvi di un guida alla nostra cucina che vi consenta non solo di preparare piatti più o meno complicati, ma di capire anche perché e come gli italiani amano tanto la tavola. Questo non sarà per voi solo un libro di ricette, che peraltro saranno in fondo alla pubblicazione, quasi un accessorio, ma, soprattutto una guida attraverso il mondo della cucina italiana. L'Italia è un Paese che si estende in lunghezza e comprende climi, usanze e dialetti diversi; anche la cucina subisce variazioni diverse da un punto all'altro della Penisola; dove sarà possibile, vi fornirò dei particolari regionali che vi aiuteranno ulteriormente ad entrare nella mentalità del luogo e capire come funziona il palato del posto!

Se, dopo la pubblicazione di questo libro mi capiterà di assumere una Collaboratrice straniera che mi servirà a tavola delle fettuccine come quelle che fa mia Suocera con il ragù come lo faccio io, un coniglio alle erbe come quello di mia moglie, una

crostata come quella di mia madre, un casatiello come quello di Angela, un tiramisù come quello di Rita o di Patricia... beh credo proprio che potrò dire di avere avuto successo!!!.

*“Se non amate ciò che fate, lo farete,
ma non aspettatevi dei complimenti;
metteteci un po' d'entusiasmo e un po' di orgoglio
e farete il panino al prosciutto più buono del mondo!!!”*

(l'Autore)

