

A tavola

MANI IN PASTA

Il corso di cucina diventa un libro prezioso La favola bella (e buona) di "Save the Caplèt"

Giovanni e Vanessa: «Il nostro desiderio è quello di salvare, oltre ai cappelletti, anche altre ricette della tradizione»

L'INTERVISTA

LINDA MAGNONI

Impasta, riempi, chiudi, ripeti. Questo è il loro motto. Nel giro di pochissimo tempo hanno saputo conquistare tutti con l'arte del fornello: sono Giovanni Di Raimo e Vanessa Ramadan, reggiani doc, ideatori del progetto "Save The Zdora". Da quasi un anno, grazie ai corsi di cucina, portano in giro per la città e la provincia i segreti della tradizione reggiana, facendo mettere le mani in pasta a grandi e piccini. Ora hanno raccolto la loro esperienza in un libro, pubblicato da Aliberti e in edicola con la Gazzetta di Reggio fino al 29 ottobre. Ecco che cosa ci hanno raccontato.

Come è nata l'idea del libro?

«La leggenda narra che un giorno, di prima mattina, un editore reggiano si trovasse su un treno Reggio Emilia-Roma, sul quale trovò una copia della Gazzetta di Reggio che in prima pagina recitava: "Reggiani, Save the Caplèt!". Incuriosito, lesse l'articolo e decise di contattare gli ideatori del progetto per realizzare un libro. Gli ideatori ne furono entusiasti e vissero per sempre felici e... cappelletti».

Come è stato passare dal matterello alla penna, per voi rezdori-autori?

«In realtà noi di mestiere scriviamo, ci occupiamo di comunicazione e in particolare della creazione di contenuti editoriali per diversi brand. Quindi è stato piuttosto semplice: non dovevamo far altro che raccontare fatti realmente accaduti».

Che cosa ci insegna la tradizione?

«Le tradizioni sono importanti: ci dicono chi siamo, e la cucina è il rapporto più diretto che abbiamo con la terra in cui viviamo e hanno vissuto le generazioni prima di noi. È quindi un'espressione di civiltà. In particolare, i cappelletti sono l'emblema della nostra tradizione: vengono fatti in tutte le località reggiane, dall'Appennino al Po. Eppure il ripieno è diverso da famiglia a famiglia, in quanto a dosi e ingredienti... è come l'impronta che ogni rezdora dà alla propria famiglia».

Che cosa c'è oltre al ripieno, dentro i cappelletti?

«Cisiamo noi tutti: i reggiani. Quelli che non vogliono lasciar cadere nel dimenticatoio le proprie origini. Ecco allora la nascita di questo progetto: il tutto perché non abbia a morire la cucina tradizionale

«Il volume racconta il nostro progetto che compirà un anno il 7 novembre»

«Sfogliandolo si potrà apprendere l'unica vera ricetta dei cappelletti»

«La sorpresa? Vedere i giovani interessati a "cose" antiche»

«Il cappelletto è il nostro simbolo unisce tutti dal Po all'Appennino»

reggiana. Nessuno di noi è cuoco o chef, siamo semplicemente appassionati ricercatori e cultori delle nostre più autentiche tradizioni popolari. Vogliamo impararle, tramandarle e condividerle con tutti quelli che desiderano partecipare. Vogliamo salvare la zdora che è in noi».

Quindi qual è la vera e unica ricetta del cappelletto, se c'è?

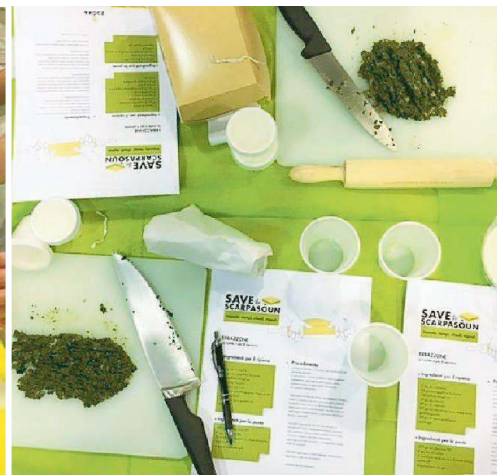
«La risposta è contenuta nel libro. Al suo interno abbiamo riproposto la nostra ricetta, ma è solo leggendo integralmente che si potranno capire i veri segreti della rezdore...».

Quali altri piatti della tradizione reggiana proponete?

«Il libro si concentra sui cappelletti e di come il progetto Save the Caplèt ha preso vita. Lo fa raccontando come è nato il corso e i tanti aneddoti legati al cappelletto, aneddoti che potrebbero appartenere alla storia di una qualsiasi famiglia reggiana. Chissà, magari ci saranno altri episodi della saga... Intanto possiamo rivelare, in esclusiva, la ricetta dell'erbazzone secondo Zdora».

Cosa vi ha insegnato l'esperienza di Zdora, fino ad oggi?

«Save the Caplèt compirà un anno il 7 novembre: in questi mesi siamo stati invitati a tanti eventi e manifestazioni come porta bandiera della nostra tradizione e questo per noi è il successo più grande. Di tutte le cose che abbiamo imparato ce n'è una veramente importante: i giovani reggiani hanno ancora



Uno dei corsi di cucina organizzati da Giovanni di Raimo e Vanessa Ramadan. Sopra: preparazione dei cappelletti e dell'erbazzone

GLI AUTORI

Due giovani creativi amanti del buon cibo

Giovanni Di Raimo e Vanessa Ramadan, classe 1982, sono reggiani di nascita ma soprattutto di cuore. Lavorano entrambi nella comunicazione, passando le giornate a sviluppare concept per diversi brand, ma amano anche la buona tavola e il buon vino. Quasi un anno fa hanno messo in piedi il progetto Zdora e i corsi di "Save The Caplèt" per contribuire a tramandare una delle tradizioni più amate dai reggiani. Hanno proposto, dopo i cappelletti, "Save The Scarpasoun", dedicato all'erbazzone, e "Save The Turtée", per i tortelli, e non smetteranno mai di salvare i piatti della nostra cucina.

tanta voglia di apprendere le tradizioni e soprattutto di metterle in pratica. Hanno entusiasmo e voglia di fare, c'è un ritorno al senso di famiglia, alla riscoperta dell'usare le mani, all'autenticità».

Programmi per il futuro?

«Tantissimi! Stiamo per lanciare un corso di team building per le aziende: osservando le dinamiche di gruppo che si creavano durante i nostri corsi abbiamo capito che nulla necessita di più del lavoro di squadra della preparazione dei cappelletti. Poi possiamo anche anticipare che stiamo per esportare il format fuori dai confini reggiani. Per saperne di più fate un salto sulla nostra pagina facebook "Zdora" o sul sito zdora.it».

I SEGRETI DELLE ZDORA

Ecco gli ingredienti e i tempi giusti per preparare l'erbazzone

Ecco la ricetta dell'erbazzone di Zdora. Per il ripieno: 1,5 kg di bietole, 120 g di cipolla tritata, 1 spicchio aglio, 30 g di lardo, 60 g di burro, 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 20 g di pan grattato, sale qb. Per la pasta: 200 g di farina 00, 30 g di strutto, due cucchiai scarsi di olio di semi, sale e acqua tiepida qb. Preparazione: lessare le bietole e strizzarle. Mettere il lardo in un tegame e farlo sciogliere lentamente, aggiungere il burro, poi cipolla e aglio

tritati finemente. Aggiungere le bietole tritate, amalgamare il tutto, salare e coprire con un coperchio per 15 minuti. Scoprire e mescolare: se insipido aggiungere sale, considerando che poi si dovrà aggiungere anche il parmigiano. Lasciar cuocere le bietole ancora per 15 minuti. Finita la cottura, lasciar intiepidire, aggiungere il pan grattato e amalgamare. A freddo aggiungere il parmigiano, rimescolare, aggiungere sale se necessario. Lasciare riposare.