



I VOLTI DEL COLLEGIO

Il MasterChef del Santa Chiara

Al Collegio alessandrino sfida tra i fornelli: ecco le ricette presentate dai ragazzi

Quattro giudici e tre concorrenti, il menu scritto alla lavagna e, per gli chef, un tempo stabilito per impiattare e far degustare alla giuria. I ragazzi del Collegio per sfuggire all'inedia dell'inverno in pandemia hanno organizzato una vera e propria competizione ai fornelli degna di Masterchef (*il celebre programma di Sky 1, n.d.r.*)

Anna Castellini ci ha raccontato come si è svolta la sessione culinaria.

Anna, raccontaci come vi siete organizzati...

«Siamo partiti dai ruoli e dalle postazioni: noi quattro ragazze (io, Ilaria, Erika ed Elisabetta) ci siamo sedute nel salone grande, dietro ad un lungo tavolo, proprio come fanno nel programma tv Barbieri, Cannavaciulo e Locatelli. I "concorrenti", ovvero Rosario, Salvatore e Andrea hanno scritto il loro

menù alla lavagna e poi si sono posizionati in cucina a spignattare. Trenta minuti di tempo per preparare il primo e trenta minuti per preparare il secondo: questo il tempo che gli abbiamo concesso. Le pietanze venivano trasportate, perfettamente impiattate, dal salone alla cucina. Nel mezzo, noi abbiamo fatto le nostre degustazioni e assegnato i nostri voti, rimasti segreti fino alla fine. Il tutto ovviamente si è concluso con una squisita mangiata».

E chi ha vinto?

«Direi che è finita con una sorta di pari merito».

Che piatti ti hanno piacevolmente stupito?

«Gli involtini di Rosario avevano un sapore molto deciso grazie al suo "ingrediente segreto", ovvero i pomodori secchi a pezzettini; ma anche Salvatore mi ha stupito: la sua idea di mettere la curcuma nella pasta alla Montecarlo è stata vincente!».

LA RICETTA

Polpette di patate di mamma Gisella



Ingredienti (per 2 persone)

6 patate
2 uova
4 cucchiaini di pangrattato
4 cucchiaini di parmigiano
un cucchiaino di sale
4 foglie di menta
un cucchiaino di basilico secco
olio di semi qb
pepe nero qb

Procedimento.

«Per realizzare le mie polpette, ho messo le patate a bollire per 50 minuti. Le ho poi spellate con il pelapatate e le ho messe in una ciotola. Dopo averle schiacciate con la forchetta fino ad ottenere una sorta di purea, ho aggiunto le uova, il parmigiano e il pangrattato. Ho mescolato bene il tutto con un cucchiaino di legno e ho insaporito con il sale, il basilico e le foglie di menta sminuzzate. Dopo aver rimescolato nuovamente il composto con anche i sapori, ho iniziato a formare le polpette con le mani: non troppo grandi, altrimenti risultano mollicce. Con le quantità indicate, mi sono venute 10 polpette, che ho ripassato nel pangrattato. Nel frattempo, ho fatto scaldare l'olio di semi nella padella antiaderente: ho poi cotto nell'olio le polpette finché non si sono dorate. Una volta pronte, le ho tolte dalla padella e le ho servite con un contorno di piselli e una spolverata di pepe».

TRA I FUOCHI

A tu per tu con lo chef

«Salvatore Benintende ha 22 anni, è originario di Niscemi (CL) («Ci sono più persone di Niscemi al Collegio Santa Chiara che a Niscemi stessa») è oramai un detto) e frequenta il secondo anno di infermieristica. Questo è il suo terzo anno in collegio: «Sono stato uno dei primi. Io e Andrea avevamo preso un appartamento in affitto ma fuori dall'università abbiamo conosciuto Giovanni: anche lui è di Niscemi, e ci ha parlato così bene del Collegio che abbiamo disdetto l'affitto e ci siamo trasferiti lì».

Cosa ti piace della vita in questo Collegio?

«L'amicizia che si è creata con alcuni dei ragazzi, che è veramente forte. Mi piace molto anche l'aspetto architettonico: gli spazi sono enormi, abbia-

mo un parcheggio a disposizione, una grande cucina e un bel salone dove condividere momenti e stare tutti insieme. Certo, con un barbecue in giardino sarebbe proprio perfetto!».

Cosa ha di speciale rispetto ad altri posti?

«Sicuramente le persone che lo animano. Oltre ai miei amici, Carlotta è sempre disponibile per noi. Erano belli anche gli incontri che facevamo il primo anno con l'équipe formativa: servivano per conoscerci, ma anche sentirsi chiedere "come stai?" faceva bene al cuore».

Se potessi prendere un caffè con il Vescovo, cosa gli chiederesti?

«Se ha avuto dei ripensamenti sulla sua scelta. Magari all'inizio era convinto, poi dopo 30 anni non gli è venuto qualche dubbio?».



FULTON J. SHEEN

i 7 sacramenti



Fulton J. Sheen
i 7 sacramenti

Edizioni Ares - 253 pagine, 19 €

Fulton John Sheen oggi è un nome che probabilmente non ci dice nulla, ma ai telespettatori americani di qualche decennio fa avrebbe subito acceso una lampadina; si tratta infatti di un pioniere della comunicazione del vangelo, prima alla radio e poi in televisione,

negli Stati Uniti del secolo scorso.

Nato a El Paso (Texas) nel 1895, ordinato presbitero a Peoria (Illinois) nel 1919 e vescovo nel 1951, fu ausiliare di New York, padre conciliare al concilio Vaticano II, Ordinario di Rochester dal 1966 al 1969, anno in cui fu promosso arcivescovo e si ritirò. Morì nel 1979 e venne sepolto su sua richiesta nella cattedrale di New York. Nel 2012 Benedetto XVI riconoscendone le virtù lo proclamò Venerabile, mentre nel 2019 Francesco riconobbe l'autenticità del miracolo attribuito alla sua intercessione. La sua beatificazione, fissata per il 21 dicembre 2019, è stata rinviata a data da destinarsi in vista di ulteriori approfondimenti.

Le edizioni Ares hanno da poco pubblicato in italiano un suo libro, "I 7 sacramenti", uscito originariamente nel 1964 (pp 253, euro 14,90).

È interessante, innanzi tutto, la prospettiva delineata nell'introduzione: «Questo libro sui sacramenti è stato scritto perché gli uomini vivono in un mondo che è diventato decisamente troppo serio» (p. 11).

Per questo riesce difficile capire la liturgia, che parte da elementi naturali: acqua, olio, profumo, pane, vino, etc. In effetti, in un certo senso siamo in un ambiente asettico, per cui finisce che la gente si lamenta se il sacerdote la asperge con l'acqua benedetta scoprendo che l'acqua bagna...Sull'aspetto legato alla materia naturale s'innesta un significato ulteriore: «In tutti i sacramenti, la virtù della passione e risurrezione di Cristo è in qualche modo applicata a noi» (p. 34).

Come risposta all'obiezione che battezzando il bambino da piccolo non lo si lascia libero di scegliere, il volume si chiede: «perché dovrebbe essere nutrito? Gli si chiede forse un parere sul cognome che assumerà? Se riceve il cognome della famiglia, la sorte della famiglia, il ceto sociale della famiglia, l'eredità della famiglia, perché non dovrebbe anche ricevere la religione della famiglia?» (p. 40). Sul primo sacramento si fonda anche l'appartenenza ecclesiale. Il libro, citando il venerabile Pio XII, spiega che i laici devono nutrire chiara consapevolezza «non solo di appartenere alla Chiesa ma di essere Chiesa» (p. 80). Ci

si potrebbe interrogare se nel 2021 questa coscienza ha trovato diffusamente spazio.

A proposito delle indulgenze – tema all'udire il quale capita purtroppo che alcuni parroci facciano commiseranti sorrisetti – il volume afferma: «siamo circondati da "indulgenze" sociali, perché condividiamo i meriti, i talenti, le arti, le capacità, le scienze, le tecniche, il ricamo e il genio della società. [...] Se c'è un'"indulgenza economica" che mi permette di viaggiare su un aereo che qualcun altro ha costruito, perché non dovrebbe esserci anche un'"indulgenza spirituale, così che io possa essere condotto a Cristo più rapidamente grazie alla generosità di alcuni membri del Corpo mistico?» (p. 144) che è la Chiesa.

Anche se alcuni riti commentati dal venerabile Sheen sono stati riformati dopo il concilio Vaticano II (1962-1965), resta il valore degli spunti spirituali offerti in questo libro su quei segni della presenza di Dio anche nel mondo d'oggi che egli poeticamente definisce «i sette baci di Dio».

Fabrizio Casazza

LA RECENSIONE

“I 7 sacramenti” di Fulton John Sheen

Da edizioni Ares la versione italiana del libro scritto nel 1964