

## UN DOLCE DA...FAVOLA!

Il socio Cristofaro Pezzella, ci invia la ricetta del migliaccio, il dolce campano che abbiamo avuto modo di apprezzare più di una volta! (e premiare lo scorso Carnevale con il 1° premio).

Si conserva in frigo per molto tempo ed è di facile preparazione.

Partiamo dagli ingredienti: ½ l di latte, ½ l di acqua, ½ kg di ricotta (non salata!), 350 gr di zucchero, 250 gr di semola di grano duro, 5 uova, 1 noce di burro, 1 limone (serve solo la buccia), cannella, 2 bustine di vaniglia, un pizzico di sale, zucchero a velo o cacao in polvere (opzionale).

Strumenti occorrenti: cucchiaio di legno, casseruola, recipiente ampio, vassoio da forno, grattugia, frusta elettrica.

Preparazione: portate a ebollizione l'acqua e il latte in una casseruola. A fuoco lento aggiungete prima la semola, poi lo zucchero, il sale e il burro. Evitate la formazione di grumi versando la semola a neve, poca alla volta, rimestando di continuo con un cucchiaio di legno; poi gli altri ingredienti. Lasciate raffreddare.

In un recipiente ampio sbattete le uova, versate la ricotta, la scorza del limone grattugiata, la punta di un cucchiaino di cannella e la vaniglia. Amalgamate bene.

Aggiungete al recipiente il contenuto della casseruola precedentemente raffreddato.

A questo punto aiutatevi con una frusta elettrica. Ottenuto un composto omogeneo siamo pronti per la cottura.

Imburrate la teglia da forno e versate il contenuto nella stessa, mi raccomando: la teglia deve essere abbastanza ampia. Non più di due dita di altezza, altrimenti la parte centrale non si cuoce.

Cottura: preriscaldate il forno a 200-220°. Si cuoce in circa 30' (tempo variabile a seconda del forno). Le prime volte controllate a vista la cottura: quando si imbrunisce in superficie spostate la teglia sul fondo del forno ancora acceso (proprio il fondo, a contatto col la parte calda), lasciatela lì per altri 5' e poi spegnete.

Tirate via la teglia dal forno, aspettate che si raffreddi, rivoltate il dolce su un vassoio. Si può consumare al naturale, cosparsa di zucchero a velo o di cacao in polvere.

## GASPAR8 PEOPLE SPACE

Conosciamo una nuova "Gasparotta" come lei stessa si definisce, una socia che ci racconta un po' di lei, il perché e come si è avvicinata al Gaspar8.

Ciao a tutti, sono Catia, Gasparotta dal 2009. Sono di origine abruzzese, nata ad Avezzano un paio di ventenni fa. Cresciuta a colpi di latte delle mucche di mio zio, pane fatto in casa da mamma, pecorini fatti da mio nonno, verdure dell'orto di papà. Già da bambina ero consapevole di essere fortunata, ma di una fortuna destinata a durare poco.

Arrivata a Roma per gli studi universitari, ci sono restata per lavoro e per amore.

Ero rassegnata al pane 'finto', ai pomodori d'acqua e ai formaggi di pongo: ma sapevo che potevo avere e fare di meglio. Non è solo questione di sapori, ma di consapevolezza che ogni acquisto incide sulla direzione che prende l'economia e dunque la vita di una società.

Quando sono arrivate le mie bambine ho sentito l'esigenza di mostrargli come dietro una mela, un biscotto o un detersivo ci sia il lavoro, la cura e la fatica di qualcuno. E scelte precise, scommesse sulla sorte e salti nel buio della cattiva stagione.

Ho bussato a diverse porte di GAS romani per avere informazioni, ma senza ottenere granché.



Poi una sera ventosa di settembre, ho incontrato Andrea alla festa del nostro quartiere di Torvergata nuova.

Lì ho capito che era ora di passare a qualcosa di concreto. Insieme alla mia amica Florinda abbiamo deciso di iniziare questo viaggio, con la riposta speranza di avviare in futuro un GAS nel nostro popoloso quartiere.

Il lavoro di impiegata e quello 'vero' di mamma (nonché moglie di un grande viaggiatore) non mi lasciano il tempo di partecipare alle splendide iniziative che il gruppo propone.

Per cominciare a restituire qualcosa di quanto ho ricevuto e ricevo, mi sono iscritta al gruppo di lavoro rivolto ai simpatizzanti.

Ma più di ogni altra cosa, sapere che tante persone si adoperano per lasciare un segno diverso e contrario a quello globalmente imposto è per me una riserva di ottimismo. Perché tanti segni fanno una storia, quella che scegliamo noi.

