

PIETRO PARISI Un cuoco contadino, i volti della sua terra

Marotta e Cafiero editore

(collana In pentola)

2015, 112 p.

Quando l'amore per la propria terra supera qualunque tipo di premio.

Questo è quello che mostra l'esperienza di Pietro Parisi, che si irrigidisce se lo si chiama chef, ma che si illumina se la chiami cuoco contadino. Un vero e proprio paladino delle tradizioni legate sia a Palma Campania sua terra di origine che alla sua amata Campania Felix

Un uomo che ha mostrato, a chi lo aveva definito un moderno don Chisciotte, come a combattere contro i mulini a vento a volte si ha la meglio.

La sua caparbia e voglia di emergere si era già intravista quando in giovane età ha deciso di abbandonare tutto e tutti per andare a studiare con Alain Ducasse e Gualtiero Marchesi. Negli anni della sua gioventù ha però dimostrato come il successo a tutti i costi non è sempre il meglio che una persona si possa aspettare. Arrivato giovanissimo ad un successo internazionale, avendo avuto la possibilità di fare esperienze anche all'estero, soprattutto nei paesi arabi, ha deciso di mollare tutto e di seguire il sogno di sua nonna, sua musa ispiratrice. Realizzare cibo buono con prodotti di eccellenza della sua terra

Per descrivere la filosofia di Parisi, che ben è illustrata nel suo libro **PIETRO PARISI**

Un cuoco contadino, i volti della sua terra, edito dalla Marotta e Cafiero, si possono prendere a prestito le parole di Italo Calvino, che nella sua opera *Sotto il sole del Giaguaro* affermava che "per vivere un territorio era necessario " introitarne il suo cibo o, ancor meglio, mangiare il territorio...."

La capacità di Pietro Parisi è stata infatti quella di portare alla ribalta sia nazionale ma anche internazionali i valori della "cenerentola" gastronomia quella legate alle tradizioni ed ai piatti poveri. Dove ingredienti semplici ma di estrema qualità possono deliziare più di un piatto di alto profilo gastronomico.

Olio, pomodori, pasta che con sapienza maestria possono estasiare i palati dei più difficili gastronomi.

Il cibo quindi, come dice Montanari, non deve essere visto come semplice oggetto della partecola alimentare ma sintesi di dimensioni soggettive derivate dalla cultura dell'individuo. Il cibo è evocativo di loghi persone relazioni in quanto è frutto di riflessioni, modificazioni, creazioni artifici che lo rendono elemento culturale. Il cibo quindi alimento dell'io: nutre a dare speranze, aspettative, diventa quindi espressione di un'esperienza sensoriale che scavalca i confini dello spazio e del tempo riportandolo a luoghi e a momenti familiari.

Parisi quindi, nel suo lavoro ha fatto quanto affermato da Teti

" il cibo una forma di difesa di un'identità culturale, eletto il bisogno di riconoscersi e di aggregarsi. Il bisogno di trovare senso e posto in un nuovo luogo vengono segnati da un attaccamento ai cibi.

Parisi in questo libro parla di ricette, ma soprattutto di storie, come dice Elsa di Gati nella sua introduzione al volume parla sei volte dei suoi artigiani del Buon cibo *" I volti sono campi arati, i solchi fatti di terra e di sudore, i profumi e la tradizione di ciò che fu, e che per fortuna ancora è. Triangolo virtuoso: facce, piatti e zolle sono frutto della stessa cosa."*

In questo libro si trovano non solo ricette ma stralci dei luoghi e dei territori dove è vissuto e dove vive tutt'ora Parisi, delle identità culturali e le radici contadine. Si racconta la storia si mostra il viso di chi produce.

Ogni piatto e ricetta è accompagnato da vecchi ricordi e belle ed intense fotografie di famiglia. Per ogni ricetta un focus sull'ingrediente che ne rende unico il gusto. Troviamo la pellecchiella, l' Erba pucchiacchella

Nel libro quindi si legge non solo l'amore per la sua terra, per la buona tavola ma anche e soprattutto per la sua famiglia. Il libro consente di intravedere i valori di un popolo che quotidianamente lotta, per la rinascita di un territorio a volte abbandonato e strumentalizzato.

Con questo libro Pietro Parisi ha anche voluto rendere omaggio a quelli che sono i veri tutori della tipicità dell'oro campano ed Italiano: le eccellenze del made in Italy.