



Gli appuntamenti di Romalibera

CUCINARE CON LETIZIA

Venerdì 13 aprile [dalle 18 alle 20.30](#)

A Romalibera

Via Roma Libera 10. Piazza San Cosimato, Trastevere

(citofono B suonare Romalibera)

“Questo libro è un gioco. Serve a me a per ricordare i miei amici e a loro per ricordare me”. Così Letizia ha ripreso in mano il “Quaderno delle ricette” di famiglia - “il nostro era bellissimo, a quadretti grandi con la copertina nera zigrinata” - e lo ha usato per ricostruire la storia, i rapporti familiari, l’amicizia, il senso dell’ospitalità, secondo una declinazione tutta al femminile. Ci sono gli ingredienti e le quantità, ma anche un’attenzione al mondo circostante: dai tempi della prosperità alla fame della guerra, col suo significativo “budino di bucce di piselli”; e poi di nuovo il benessere, l’epoca dei consumi e della globalizzazione. E’ un occhio sulla storia ma anche sulla donna, con le sue manie, le sue pigrizie, i suoi slanci e le sue responsabilità nella vita quotidiana. Persino le frustrazioni amorose si riversano in quello che definisce “un cult-book” che esiste, o meglio esisteva, in ogni casa borghese. Un ricettario intimo, esistenziale e culturale. Letizia se l’è anche illustrato da sola, se l’è impaginato con l’aiuto di Patrizio D’Amico e se l’è fatto stampare da un bravo tipografo di Trastevere per consegnarlo a chi vuole bene, vecchi e nuovi amici, in cambio di una offerta a Don Pietro Sigurani, rettore della Basilica di Sant’Eustacchio, per la sua “casa della misericordia”, un soggiorno diurno per i poveri. Don Pietro, per lei, è un amico e una guida spirituale da una vita. Letizia Apolloni Ceccarelli, classe 1933, è per tutti semplicemente “nonna Letizia”. Una persona speciale, che ha scelto Romalibera per presentare questo suo libricino, ampliato, riveduto e corretto, di ricette di casa. Dodi Conti, una cara amica attrice, leggerà qualche brano. Emanuela Polidori, ormai una nipote a tutti gli effetti, tenterà di rifare qualche manicaretto. L’autrice, naturalmente, sarà presente.

A Romalibera venerdì 13 aprile, dalle 18 alle 20,30.