LEARN ITALIAN
THROUGH STORIES

La signora delle orecchiette

Mi chiamo Camilla e voglio raccontarvi una storia che parla di pasta, di tradizione e di mia nonna Concetta. Sono cresciuta a Bari Vecchia, un quartiere antico della mia città, dove il profumo del mare si mischia con quello del sugo che bolle nelle pentole delle case.

La mia infanzia è piena di ricordi di nonna Concetta. È una donna piccola ma forte, con i capelli raccolti e un grembiule bianco che non toglie mai quando lavora.

Non ho mai conosciuto mio nonno. È morto molto giovane, lasciando nonna Concetta sola con due figli piccoli da crescere. Mia madre mi ha raccontato che la nonna, invece di perdersi d'animo, ha trovato nella pasta la sua salvezza.

Ha iniziato a fare le orecchiette come le aveva insegnato sua madre, vendendole prima ai vicini di casa e poi ai negozi del quartiere.

Ogni mattina, mi svegliavo al suono del suo mattarello sul tavoliere di legno. Correvo giù dalle scale e la trovavo già al lavoro, con la farina sparsa sul tavolo e piccoli pezzi di pasta che prendevano forma sotto le sue dita veloci. Mi sedevo accanto a lei e la guardavo lavorare, ascoltando le sue storie di quando era giovane.

La nonna dice sempre che le orecchiette non sono solo pasta, ma sono una forma d'arte che racconta la storia della nostra terra. Mi ha insegnato che per fare le cose bene ci vuole pazienza, dedizione e tanto amore.

Crescere a Bari Vecchia negli anni '90 non è stato facile. I nostri vicoli stretti e bui facevano paura a chi veniva da fuori. Mi ricordo che quando tornavo da scuola, mia madre mi diceva sempre di camminare veloce e di non fermarmi a parlare con nessuno. C'erano zone del quartiere dove era meglio non andare, specialmente di sera.

Le persone del posto conoscevano bene i pericoli. Sapevamo quali strade evitare e quali erano controllate dalla criminalità. Dalla finestra di casa, vedevo spesso gruppi di ragazzi agli angoli delle strade che non facevano niente di buono. I turisti che si avventuravano nel quartiere camminavano veloci, stringendo forte le loro borse e guardandosi intorno spaventati.

Ma Bari Vecchia aveva anche un'altra faccia, quella che solo noi abitanti potevamo vedere. C'erano i pescatori che ogni mattina tornavano con il carico di pesce fresco, le vecchiette che stendevano i panni tra i vicoli creando arcobaleni di colori, e il profumo del pane appena sfornato che usciva dai forni antichi.

Le tradizioni erano la nostra vera ricchezza. Oltre alle orecchiette di mia nonna, c'erano le signore che facevano la focaccia barese, quelle che preparavano le conserve di pomodoro in estate, e gli artigiani che lavoravano il legno e la pietra come facevano i loro nonni. Era come se il tempo si fosse fermato in quei vicoli.

Nonostante tutto, c'era un forte senso di comunità. Ci conoscevamo tutti e ci aiutavamo l'un l'altro. Se qualcuno aveva bisogno, trovava sempre una porta aperta. La casa di nonna Concetta, per esempio, era un punto di riferimento per il vicinato.

Nonna Concetta mi ha raccontato tante volte di come ha imparato a fare la pasta. Era ancora una bambina quando sua madre la svegliava all'alba per aiutarla in cucina.

Mi diceva sempre che sua nonna e sua madre erano delle vere artiste della pasta, capaci di trasformare acqua e farina in piccoli capolavori. "Le mani devono sentire la pasta", ripeteva spesso,

"devono capire quando l'impasto è pronto, proprio come facevano mamma e nonna".

Ogni mattina, nonna si sedeva accanto a sua madre e la guardava lavorare. Prima si faceva la fontana con la farina, poi si aggiungeva l'acqua tiepida e un pizzico di sale. L'impasto doveva essere lavorato fino a diventare liscio come la seta.

La parte più difficile era dare la forma alle orecchiette: bisognava trascinare piccoli pezzi di pasta sul tavoliere con il pollice, con un movimento veloce e preciso. Nonna mi ha detto che ci ha messo mesi per imparare a farle perfette come sua madre.

Quando è rimasta vedova, questa arte antica è diventata il suo modo per andare avanti. All'inizio vendeva le orecchiette solo ai vicini, poi la voce si è sparsa e hanno iniziato a cercarla anche i negozi e i ristoranti del quartiere. Lavorava dalla mattina alla sera, ma era felice perché poteva mantenere la famiglia facendo quello che amava di più.

Mi raccontava che nei momenti più difficili, quando era stanca o triste, il gesto ripetitivo di fare le orecchiette la calmava. Era come se attraverso quel movimento, tramandato da generazioni, sentisse la presenza e la forza di tutte le donne della sua famiglia.

E poi c'era la soddisfazione di vedere le persone felici quando mangiavano la sua pasta, di sapere che stava portando avanti una tradizione importante.

Ero presente quel giorno di giugno del 2009, quando è successo qualcosa che ha cambiato tutto. Stavo aiutando nonna Concetta a stendere la pasta sul tavoliere quando abbiamo sentito dei passi veloci e delle voci agitate fuori dalla porta.

All'improvviso, due persone sono entrate di corsa in casa: erano una coppia di americani, marito e moglie, con gli occhi spalancati dalla paura.

I due turisti parlavano velocemente in inglese, guardandosi continuamente alle spalle. Anche se non capivamo le loro parole, era chiaro che stavano scappando da qualcuno. Nonna Concetta, senza esitare un attimo, ha chiuso la porta e ha fatto segno di stare in silenzio. Dopo qualche minuto, abbiamo sentito delle voci minacciose passare davanti casa e poi allontanarsi.

I turisti, che si chiamavano John e Mary, hanno cercato di spiegarci in un italiano molto approssimativo che due uomini li stavano seguendo nei vicoli. Si erano persi cercando la Cattedrale di San Nicola e si erano ritrovati nelle strade più pericolose del quartiere.

Tremavano ancora per lo spavento, ma piano piano hanno iniziato a guardarsi intorno con curiosità.

Nonna ha fatto quello che sapeva fare meglio: ha messo un pentolone d'acqua sul fuoco e ha continuato a preparare le orecchiette. John e Mary sono rimasti affascinati dai suoi movimenti precisi e veloci. Si sono avvicinati al tavolo e hanno iniziato a fare domande, indicando la pasta e mimando i gesti.

La tensione iniziale si è sciolta quando nonna ha messo nelle loro mani un pezzo di pasta, invitandoli a provare.

È stato bellissimo vedere come la paura si è trasformata in meraviglia. Nonostante non parlassimo la stessa lingua, ci siamo capiti attraverso i gesti, i sorrisi e, soprattutto, attraverso il cibo. Quando nonna ha servito le orecchiette al sugo di pomodoro fresco, gli occhi dei nostri ospiti brillavano.

"Grazie, grazie!", ripetevano continuamente, fotografando ogni momento di quel pranzo improvvisato.

Nonna Concetta ha iniziato a spiegare il processo ai turisti con gesti lenti e precisi. Prima ha versato la semola di grano duro sul grande tavoliere di legno, creando una montagna gialla con un buco al centro.

Ha aggiunto l'acqua tiepida poco a poco, mescolando con le dita fino a formare un impasto compatto. Mary si è avvicinata, affascinata, e nonna le ha fatto segno di toccare la pasta per sentirne la consistenza.

Il suono ritmico della pasta sul tavoliere riempiva la cucina. "Tac, tac, tac" faceva il coltello mentre nonna tagliava l'impasto in piccoli pezzi regolari. Poi, con il pollice, trascinava ogni pezzetto sul tavoliere con un movimento veloce e deciso.

Come per magia, sotto le sue dita nascevano le orecchiette, piccole e perfette. John ha preso il telefono e ha iniziato a filmare, mentre Mary ha chiesto di provare. Le sue prime orecchiette erano un po' storte, ma nonna sorrideva e le mostrava come migliorare il movimento.

Mentre le orecchiette si accumulavano sul tavolo, ho preparato il sugo come mi aveva insegnato la nonna: pomodori freschi, basilico, un filo d'olio d'oliva e un pizzico di sale. Il profumo ha riempito tutta la casa, facendo venire l'acquolina in bocca ai nostri ospiti americani.

Quando finalmente ci siamo seduti a tavola, le parole non servivano più. John e Mary guardavano le orecchiette fumanti nei piatti come se fossero un tesoro. Al primo assaggio, hanno chiuso gli occhi ed emesso un "Wow!" che ha fatto ridere tutti. Mangiavano lentamente, gustando ogni boccone, alzando continuamente i pollici in segno di approvazione verso nonna Concetta.

Quel pranzo è durato ore. Anche se non potevamo parlare molto, ci capivamo perfettamente attraverso sorrisi, gesti e espressioni di apprezzamento. I turisti hanno finito tre piatti di orecchiette ciascuno, e alla fine John ha messo le mani sul cuore dicendo "The best pasta in the world!".

Nonna non capiva l'inglese, ma ha capito perfettamente il messaggio. I suoi occhi brillavano di orgoglio mentre riempiva un sacchetto di orecchiette fresche da dare ai nostri nuovi amici americani.

Non avremmo mai immaginato cosa sarebbe successo dopo quel pranzo improvvisato. John e Mary, prima di partire, ci hanno lasciato il loro indirizzo a Boston e hanno promesso di scriverci. Nonna non ci credeva molto, pensava che fosse solo un gesto di cortesia.

Invece, due settimane dopo è arrivata una lettera con delle foto del nostro pranzo insieme e un articolo di giornale in inglese.

Mary, che faceva la giornalista per un quotidiano locale di Boston, aveva scritto un bellissimo articolo sulla sua avventura a Bari Vecchia. Raccontava di come, scappando da una situazione

pericolosa, aveva scoperto un tesoro nascosto: l'arte delle orecchiette fatte a mano e la gentilezza di una nonna italiana.

Le foto mostravano nonna Concetta al lavoro e i nostri piatti di pasta fumante. Un vicino che sapeva l'inglese ci ha tradotto l'articolo, e nonna si è commossa leggendo le parole piene di affetto che Mary aveva scritto su di lei.

L'articolo ha avuto un successo inaspettato. Altri giornali americani hanno ripreso la storia, e alcune riviste di cucina hanno contattato Mary per saperne di più. Piano piano, il racconto della "pasta lady of Bari" - come l'avevano soprannominata - ha iniziato a diffondersi.

Ricevevamo lettere dagli Stati Uniti, con persone che chiedevano informazioni su come trovare la casa di nonna Concetta.

La cosa più sorprendente è stata quando, sei mesi dopo, John e Mary sono tornati a Bari. Questa volta non erano soli: avevano portato con loro un gruppo di amici che volevano assolutamente provare le orecchiette di nonna.

Erano tutti preparati, con macchine fotografiche e taccuini per prendere appunti sulla ricetta. Non avevano più paura dei vicoli di Bari Vecchia, anzi, li trovavano "authentically charming" - autenticamente affascinanti.

È stato in quel momento che ho capito che stava iniziando qualcosa di importante. La storia di nonna Concetta non era più solo la storia di una vedova che faceva la pasta per mantenere la famiglia.

Stava diventando qualcosa di più grande, un simbolo di come le tradizioni più semplici possono unire persone di culture diverse. E questo era solo l'inizio di un cambiamento che avrebbe trasformato tutto il nostro quartiere.

Nella primavera del 2010, qualcosa è iniziato a cambiare nel nostro quartiere. La signora Rosa, che viveva due porte più in là di nonna Concetta, è stata la prima a seguire il suo esempio.

Un giorno ha preso il suo tavoliere e l'ha messo fuori casa, proprio sotto l'arco di pietra. "Se vengono i turisti", diceva, "almeno ci vedono subito!". All'inizio sembrava una cosa strana, ma presto altre signore hanno iniziato a fare lo stesso.

Nel giro di pochi mesi, i vicoli di Bari Vecchia si sono riempiti di tavolieri e di pasta stesa ad asciugare. La signora Maria, la signora Teresa, la signora Carmela: ognuna aveva il suo posto fisso dove lavorare la pasta.

I turisti che prima evitavano il quartiere, ora arrivavano con le macchine fotografiche, attratti dal rumore dei tavolieri e dal profumo della pasta fresca. Non avevano più paura, anzi, si fermavano a guardare, a fare domande, a provare a fare le orecchiette.

Mi ricordo ancora la prima volta che ho visto un gruppo di giapponesi fermarsi davanti a nonna Concetta. Erano affascinati dalla velocità con cui le sue dita trasformavano l'impasto in piccole orecchiette.

Filmavano tutto, facevano foto e cercavano di imitare i suoi gesti. Nonna rideva e con pazienza mostrava loro come fare, anche se non capiva una parola di quello che dicevano.

Piano piano, le donne hanno iniziato a organizzarsi. Si sono messe d'accordo sugli orari, hanno creato dei piccoli cartelli in inglese per spiegare il processo, alcune hanno anche iniziato a offrire delle mini-lezioni per i turisti più interessati.

I vicoli che prima erano vuoti e pericolosi si sono riempiti di vita, di chiacchiere, di risate e del rumore ritmico della pasta sul legno.

Il momento più bello della giornata era il pomeriggio, quando il sole calava e l'aria diventava più fresca. Le signore tiravano fuori le sedie e si fermavano a chiacchierare, mentre i turisti si sedevano con loro a mangiare un piatto di orecchiette appena fatte.

Era come se il nostro quartiere si fosse trasformato in un grande ristorante all'aperto, dove tutti erano benvenuti e dove le barriere linguistiche sparivano davanti a un piatto di pasta.

Il Comune di Bari non poteva ignorare quello che stava succedendo nel nostro quartiere. Un giorno, il sindaco in persona è venuto a trovare nonna Concetta.

Ricordo che è rimasto seduto al suo tavolo per ore, mangiando orecchiette e parlando di come questa tradizione stava cambiando Bari Vecchia. "Dobbiamo aiutarvi", ha detto, "dobbiamo proteggere e valorizzare quello che state facendo".

Nel giro di pochi mesi, sono iniziati i lavori di riqualificazione. Prima hanno sistemato l'illuminazione dei vicoli, poi hanno ripulito le strade e restaurato le facciate dei palazzi storici.

La polizia ha iniziato a pattugliare regolarmente la zona, e piano piano i criminali che controllavano il quartiere sono stati arrestati o si sono spostati altrove. Per la prima volta dopo tanto tempo, ci sentivamo sicuri nel nostro quartiere.

Il Comune ha anche creato un programma speciale per le pastaie. Hanno dato loro dei permessi ufficiali per lavorare in strada, hanno

organizzato dei corsi di inglese base per aiutarle a comunicare con i turisti, e hanno creato delle targhe in ceramica da appendere fuori dalle loro case.

"Le Signore delle Orecchiette di Bari Vecchia", c'era scritto, con il nome di ognuna di loro. Quella di nonna Concetta è stata la prima ad essere installata.

Hanno anche organizzato il primo "Festival delle Orecchiette" nell'estate del 2011. Tutte le strade del quartiere erano decorate con luci e bandierine, e le pastaie hanno fatto dimostrazioni per tre giorni di fila.

Sono venute persone da tutta Italia e dall'estero. Nonna Concetta è stata scelta come madrina dell'evento, e quando è salita sul palco per ricevere un riconoscimento speciale dal sindaco, piangeva di gioia.

È incredibile ripensare a come Bari Vecchia sia cambiata nel giro di pochi anni. Se chiudo gli occhi e penso al quartiere della mia infanzia, con le sue strade buie e pericolose, faccio fatica a riconoscerlo in quello che è diventato oggi.

I vicoli che una volta erano evitati da tutti ora sono pieni di turisti che passeggiano tranquilli, si fermano a fotografare i palazzi

storici e cercano le pastaie per vedere come si fanno le orecchiette.

Il cambiamento più grande l'ho visto nei negozi. Dove prima c'erano saracinesche sempre abbassate, ora ci sono ristoranti, case vacanza, botteghe di artigianato locale.

Molti giovani del quartiere, che prima pensavano di dover andare via per trovare lavoro, hanno aperto delle attività legate al turismo. C'è chi fa da guida turistica, chi ha aperto un negozio di souvenir, chi organizza tour gastronomici.

Le pastaie sono diventate delle vere e proprie imprenditrici. Oltre a vendere la pasta fresca, hanno iniziato a organizzare corsi di cucina per i turisti. Nonna Concetta diceva sempre che non avrebbe mai pensato di vedere persone arrivare da tutto il mondo per imparare a fare le orecchiette.

I prezzi delle case sono aumentati, ma questa volta non era un problema: significava che il quartiere era diventato un posto dove la gente voleva vivere.

La cosa più bella è stata vedere come il denaro che entrava nel quartiere aiutava tutti. I ristoranti compravano la pasta dalle pastaie, i turisti dormivano nei B&B locali, mangiavano nei ristoranti della zona, compravano nei negozi del quartiere.

Era come se tutti fossero collegati in una grande rete di aiuto reciproco. Anche le famiglie più povere hanno trovato nuove opportunità di lavoro.

Mi ricordo quando nonna Concetta, seduta davanti casa sua, mi ha detto: "Vedi Camilla, la pasta non ha salvato solo me, ha salvato tutto il quartiere".

E aveva ragione. Quello che era iniziato come un modo per sopravvivere era diventato il motore di un cambiamento molto più grande. Bari Vecchia non era più conosciuta per la criminalità, ma per la sua tradizione culinaria e per l'accoglienza della sua gente.

Non dimenticherò mai il giorno in cui nonna Concetta ha deciso che era ora di insegnarmi seriamente l'arte delle orecchiette. Avevo diciotto anni, e stavo per partire per l'università.

"Prima che vai via", mi ha detto, "devi imparare a fare la pasta come si deve. Non voglio che mangi solo i panini quando sei lontana da casa". Era il suo modo di dirmi che voleva passarmi qualcosa di importante.

Le lezioni iniziavano all'alba, come aveva fatto sua madre con lei. Mi mostrava ogni passaggio con pazienza: come scegliere la

semola giusta, come capire quando l'acqua era alla temperatura perfetta, come sentire con le mani quando l'impasto era pronto.

"Le mani devono pensare", ripeteva sempre, "devono ricordare i movimenti". All'inizio le mie orecchiette erano tutte storte e di forme diverse, ma lei non si arrabbiava mai. Sorrideva e diceva: "Piano piano, saranno meglio delle mie".

Ma non era solo questione di tecniche e ricette. Mentre lavoravamo insieme, nonna mi raccontava storie della sua vita, mi parlava di come aveva superato i momenti difficili, di come la pasta l'aveva salvata quando era rimasta sola.

Mi insegnava che il cibo non è solo nutrimento, ma è un modo per prendersi cura degli altri, per far sentire le persone amate e benvenute. "Quando fai la pasta", diceva, "ci devi mettere il cuore. La gente lo sente quando mangia".

Ricordo un momento particolare, quando finalmente sono riuscita a fare un'orecchietta perfetta. Nonna l'ha presa in mano, l'ha guardata attentamente e poi mi ha abbracciato forte. Aveva le lacrime agli occhi.

"Ora sei pronta", mi ha detto, "ora puoi portare questa tradizione dove vuoi". In quel momento ho capito che mi stava passando molto più di una ricetta: mi stava affidando una parte importante della nostra storia familiare.

Prima di partire per l'università, nonna mi ha regalato il suo vecchio tavoliere di legno, quello che aveva usato per anni. Era consumato in alcuni punti, con i segni di migliaia di orecchiette fatte su quella superficie.

"Questo ti ricorderà sempre casa", mi ha detto. E aveva ragione: ogni volta che lo uso, anche oggi a New York, sento ancora il profumo della cucina di nonna Concetta e rivedo le sue mani che lavorano la pasta con amore.

Aprire il mio negozio di pasta a New York è stato come realizzare un sogno, ma anche una grande sfida. All'inizio, molti mi dicevano che ero pazza: "Gli americani vogliono tutto veloce, non sono interessati alla pasta fatta a mano", mi ripetevano.

Ma io sapevo che non era vero. Mi ricordavo di John e Mary, i primi turisti che erano entrati in casa di nonna Concetta, e di come si erano innamorati delle nostre orecchiette.

Ho iniziato in piccolo, in un locale minuscolo nel West Village. Ho portato con me il tavoliere di nonna e l'ho messo in vetrina, proprio come facevano le pastaie di Bari Vecchia. La gente si fermava incuriosita a guardare mentre preparavo le orecchiette.

All'inizio era difficile spiegare cosa fossero: "Sono come piccole orecchie", dicevo, "fatte una per una con le mani, come faceva mia nonna in Italia". Piano piano, i clienti hanno iniziato ad apprezzare non solo il sapore, ma anche la storia dietro ogni piatto.

La svolta è arrivata quando un famoso food blogger ha scritto un articolo sul mio negozio. Ha raccontato la storia di Bari Vecchia, di nonna Concetta e delle pastaie che avevano cambiato un quartiere.

L'articolo è diventato virale e improvvisamente il mio piccolo negozio si è riempito di gente. Ho dovuto assumere altre persone e insegnare loro l'arte delle orecchiette, proprio come nonna aveva fatto con me.

Ho anche iniziato a organizzare corsi di pasta fatta in casa. Gli americani sono rimasti affascinati dall'idea di imparare una tradizione così antica. Vengono manager di Wall Street, artisti, casalinghe, tutti vogliono imparare a fare le orecchiette.

Durante le lezioni racconto sempre la storia di Bari Vecchia e di come la pasta ha trasformato il quartiere. La gente ascolta incantata, mentre le loro mani imparano i movimenti che nonna mi ha insegnato.

Oggi il mio negozio è diventato un pezzo d'Italia a New York. Ho mantenuto le tradizioni ma ho anche innovato un po': oltre alle

ricette classiche, propongo versioni con ingredienti locali che piacciono agli americani.

Nonna dice che va bene così, l'importante è mantenere vivo lo spirito della tradizione. Quando torno a Bari e le racconto dei miei successi, sorride orgogliosa e dice: "Vedi? La pasta parla tutte le lingue".

L'anno scorso è successa una cosa incredibile: il sindaco di Bari ha organizzato un evento speciale a New York per celebrare la tradizione delle orecchiette, e ha invitato nonna Concetta come ospite d'onore.

Non è stato facile convincere nonna a prendere l'aereo - non era mai stata fuori dall'Italia - ma quando le ho detto che avrebbe potuto vedere il mio negozio, ha accettato subito. È arrivata insieme al sindaco e ad altre pastaie di Bari Vecchia, tutte emozionate di vedere come la loro tradizione era arrivata così lontano.

L'evento si è tenuto in una grande sala nel centro di Manhattan. C'erano giornalisti, chef famosi e tanti italo-americani curiosi di vedere le pastaie all'opera. Hanno allestito diversi tavoli con i tavolieri di legno, proprio come nei vicoli di Bari Vecchia.

Nonna Concetta era al centro, e quando ha iniziato a fare le orecchiette, tutti si sono fermati a guardarla. Le sue mani si muovevano veloci e sicure come sempre, e sul suo viso c'era lo stesso sorriso che aveva quando lavorava nel nostro quartiere. Il sindaco di New York, che era venuto a salutarci, ha persino provato a fare un'orecchietta sotto la sua guida.

Il momento più emozionante è stato quando il sindaco di Bari ha consegnato a nonna una targa speciale, nominandola "Ambasciatrice delle Orecchiette nel Mondo".

Nonna piangeva mentre la riceveva, e in quel momento ho visto nei suoi occhi tutto il percorso fatto: dalla giovane vedova che faceva pasta per sopravvivere, alla donna che aveva aiutato a trasformare un quartiere, fino a questo riconoscimento internazionale. "Chi l'avrebbe mai detto", mi ha sussurrato dopo, "che le nostre orecchiette sarebbero arrivate così lontano?".

Spesso, mentre lavoro nel mio negozio a New York, mi fermo a pensare a quanto sia straordinaria questa storia. Una semplice pasta, fatta con acqua e farina, è riuscita a cambiare così tante vite.

Ha salvato mia nonna quando è rimasta vedova, ha trasformato un quartiere pericoloso in un luogo di cultura e tradizione, e ora sta

creando ponti tra l'Italia e l'America. Mi sembra quasi un miracolo, ma in realtà è il potere del cibo fatto con amore.

Nonna Concetta mi ha insegnato che il cibo non è solo nutrimento: è un modo per raccontare storie, per conservare memorie, per unire le persone.

Quando vedo i miei clienti americani che imparano a fare le orecchiette, che ascoltano le storie di Bari Vecchia, che portano questa tradizione nelle loro case, capisco che stiamo facendo qualcosa di importante. Non stiamo solo vendendo pasta, stiamo condividendo un pezzo della nostra cultura, della nostra storia, del nostro cuore.

E forse questo è il vero significato di tutta questa storia: come qualcosa di semplice, fatto con passione e amore, può superare ogni barriera.

Non importa se parli italiano, inglese o qualsiasi altra lingua: quando le mani lavorano la pasta, quando il profumo del sugo riempie la cucina, quando le persone si siedono insieme a tavola, siamo tutti parte della stessa famiglia.

Come dice sempre nonna Concetta: "Le orecchiette sono piccole, ma hanno un grande potere: quello di far sorridere la gente".