



LA GIORNATA

di Alessia Lautone

**Il sud in tavola - le vostre ricette**

**Pignolata** (Sara, 54 anni, Enna)  
150 g di miele  
6 tuorli  
500 g di farina  
200 g di zucchero  
strutto oppure olio per friggere  
zuccherini colorati  
scorza grattugiata di un limone  
foglie di limone lavate e asciugate

Mescolate la farina con i 6 tuorli, 100 g di zucchero e la scorza di limone grattugiata. Quando la pasta è pronta formate delle palline. In una padella capiente versate l'olio o lo strutto e lasciate che rag-



giunga la temperatura adatta alla frittura. Con attenzione, versatevi le palline all'interno e fatele cuocere per un paio di minuti (devono assumere una colorazione dorata). A questo punto, scolatele e ponetele su qualche strato di carta assorbente in modo da poter eliminare l'olio in eccesso. Utilizzate, quindi, un'altra padella capiente per far sciogliere lo zucchero rimanente con dell'acqua. Quando lo zucchero si è completamente sciolto nell'acqua, aggiungetevi il miele e lasciate cuocere a fuoco moderato fino

all'evaporazione di tutta l'acqua. Quando il miele ha raggiunto la giusta densità (non deve essere troppo liquido) versate all'interno della padella le palline che avete precedentemente cotto e mescolate per qualche minuto a fuoco basso. Facendo attenzione, poi, versate il contenuto della padella su un vassoio: potete creare delle piccole montagnette o un'unica cupola che decorerete con gli zuccherini colorati.

Inviatemi le vostre ricette (roma@quotidianodelsud.it) e noi le pubblicheremo

**Il cuore nella posta**

«La gelosia della mia compagna è deva-



stante. Tutti i giorni c'è una litigata: perché guardo qualcuna, perché mi scrive un'amica, perché mi telefona una collega, per tutto. Anche perché respiro l'aria che respirano altre donne. La amo ma non ce la faccio più. Perché voi donne siete così gelose? Claudio R.»

Non siamo solo noi donne a soffrire di gelosia. Detto questo, la gelosia patologica va curata. E va curata da uno specialista.

Aspetto le vostre lettere a: roma@quotidianodelsud.it - Il cuore nella posta

## STUDIARE COME INVERTIRE LA TENDENZA

# Una scuola per insegnare ai giovani perché restare al Sud

di FEDERICO CENCI

**È** sempre più potente la forza centrifuga che costringe schiere di giovani meridionali a stabilirsi lontano dalla propria terra. I dati Svimez sono stati ampiamente snocciolati: gli emigrati dal Sud tra il 2002 e il 2017 sono stati oltre 2 milioni, di cui 132.187 nel solo 2017. Di questi ultimi, si legge

**CAMBAMENTO**  
Una volta c'era il sacrificio dell'emigrante ora di chi rimane

nel rapporto presentato l'estate scorsa, «66.557 sono giovani (50,4%, di cui il 33% laureati)». Questa emorragia è un dato ineluttabile? Per qualcuno sì, ma non per tutti. C'è ancora chi crede in un futuro al Sud ed investe energie e risorse per rendere questo sogno realtà diffusa. Vito Teti, sociologo calabrese, ha coniato un termine ad hoc, "restanda", per indicare una forma di resistenza dei meridionali che non se ne vanno, ma restano a casa. Lo stesso Teti ammette che rimanere è ancora più difficile che andarsene, «perché chi resta sperimenta la condizione della solitudine, dell'incomprensione, dello straniero in patria, perché intanto il Paese è cambiato. Una volta c'era il sacrificio dell'emigrante e adesso c'è il sacrificio di chi resta».

**IL PROGRAMMA**  
Gli studenti imparano luoghi di storia e cultura

Un sacrificio che, in Salento, cerca di alleggerire "Daimon: la scuola per restare", progetto ideato dall'attivista Gianluca Palma insieme all'associazione culturale "La scatola di latta". Una scuola sui generis: senza porte né finestre, e dove non sono previste pagelle, attestati, compiti, interrogazioni. Le aule e i banchi, piuttosto, sono sostituiti da luoghi di apprendimento interdisciplinari, disseminati laddove la cultura non è quella meramente nozionistica bensì il più autentico retaggio dal passato, e si apprende nei campi, nelle cantine, nelle botteghe. Come si legge sul blog "Sviluppo felice", in queste scuole «impareremo dunque a riscoprire i nostri luoghi madre, a stimolare e supportare gli enti pubblici e privati locali e internazionali; ci sensibilizzeremo alla cittadinanza attiva locale; ci educeremo all'abbandono e im-



pareremo l'arte della cura: delle radici e dei fiori». Gianluca Palma osserva che «da decenni l'Italia è vittima del calo demografico e dello spopolamento per abbandono volontario o forzato da parte dei suoi abitanti. Ma è in atto anche una migrazione interna che, come una bussola, è pressoché unidirezionale e riguarda

uno spostamento massivo di cittadini dalle regioni del Sud a quelle del Nord Italia». Sono ormai innumerevoli i paesi del Meridione che si stanno trasformando o si sono già trasformati in borghi fantasma. Eppure, si tratta di patrimoni culturali che andrebbero salvaguardati. «Non sono un residuo del passato o



Sempre più giovani lasciano il Sud ma ora nel Salento c'è la scuola per farli restare. A fianco il borgo di Presicce

un'eredità di un "piccolo mondo antico" avulso dal presente - riflette Palma -. Anzi, i piccoli comuni possono essere un luogo dove si possono sperimentare politiche innovative dal punto di vista civico, sociale ed economico, dove si possono costruire nuove relazioni con i luoghi e le comunità, dove si può, e si deve, parlare di futuro». Il futuro è dunque la stabilità di contro al via vai di popoli che caratterizza l'epoca attuale? «Di sicuro il futuro dell'umanità sarà ancora costituito da cammini e spostamenti - precisa Palma -. L'etica della restanda non promette una

rivoluzione, ma indica la strada per costruire avamposti contro l'impovertimento culturale e per erigere zone di accoglienza verticale e orizzontale - caminetti o luoghi di ristoro - da offrire ai viandanti: indica la strada per creare rete, scambio di saperi, corrispondenze e quindi arricchimento». Daimon, dal lessico greco, era lo spirito che accompagnava gli eroi greci a compiere il loro destino. Quello stesso spirito anima oggi la scuola che in Salento si propone di diseducare i giovani all'abbandono. Perché senza radici non c'è futuro.

## LA BUONA NOTIZIA

## C'è un po' di Calabria nella Nutella Accordo tra Ferrero e coltivatori locali

**N**on solo 'nduja. Un'altra famosa spalmabile avrà - almeno un po' - il sapore di Calabria: la Nutella. La Ferrero Halzelnut Company, divisione interna del Gruppo Ferrero, ha infatti siglato il primo accordo di filiera in Calabria. Lo rende noto in un comunicato la Cia-Agricoltori italiani. «L'accordo - si legge - è stato sottoscritto tra Ferrero Hazelnut Company e la società Kalnut s.r.l. rappresentante della Rete di imprese "Calabria in Guscio" che a oggi raggruppa 30 soci con attività che vanno dall'allevamento alle coltivazioni cerealicole, a cui ha presenziato Cia-Agricoltori Italiani della Calabria. Un passo importante - si evidenzia - che sancisce l'avvio di una collaborazione fortemente voluta da Ferrero, da Cia-Agricoltori Italiani e da tutti i retisti, che ha già visto nascere i primi impianti di nocciolo in Calabria, con l'obiettivo di raggiungere entro il 2023 una superficie di



Le nocciole calabresi entrano nella squadra di Nutella

500 ettari di nuove piantagioni sul territorio regionale». L'accordo con i coltivatori calabresi rientra nel Progetto Nocciola, lanciato un anno fa, con l'obiettivo di sviluppare il settore coricologico, favorire un percorso di filiera integrata e creare redditività per il comparto agricolo mediante l'acquisto nel lungo periodo di materia prima nocciola; la

messa a disposizione di strumenti tecnologici per la gestione integrata e moderna delle piantagioni; l'impegno a creare una filiera che rispetti la tracciabilità e la sostenibilità delle produzioni. E ancora, la Ferrero mette a disposizione le proprie competenze e quelle di importanti istituti di ricerca, in analisi sulle condizioni fisiche del terreno, per

facilitare l'individuazione di aree idonee alla coltivazione del nocciolo; costruire attività di formazione per i tecnici coinvolti nel Progetto, mediante seminari dedicati alla corretta gestione dei nocciolati. «È un accordo vantaggioso per gli agricoltori - hanno dichiarato il presidente Podella e l'amministratore della Kalnut, Mario Caligiuri - ai quali viene riconosciuta una giusta remunerazione per il loro lavoro e la garanzia all'acquisto in un'ottica di lunga durata. Siamo sicuri che saranno in molti a volere entrare nella rete d'impresa non appena comprese le condizioni contrattuali vantaggiose. Inoltre la tracciabilità e sostenibilità sono caratteristiche fondamentali per la valorizzazione delle produzioni di un'agricoltura che guarda al futuro. E noi - concludono - siamo orgogliosi di dire che ci sarà un po' di Calabria nei prodotti Ferrero».

Fed. Cen.