



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Negli ultimi ottanta anni di storia è avvenuto un cambiamento radicale nell'emancipazione delle donne italiane, anche se ancora oggi, purtroppo, si raccontano storie di donne maltrattate, uccise e poco considerate nel mondo del lavoro. Ricoprono cariche dirigenziali e di riguardo anche in politica, ma ogni passo in avanti è sempre stato realizzato con grandi sacrifici.

Dal 2 giugno 1946 hanno potuto esercitare il diritto di voto e, anche se la Costituzione della Repubblica italiana sancisce con l'articolo 3 l'egualianza tra uomini e donne davanti alla legge, in realtà nel lavoro l'uomo continua a detenere il potere e la donna continua nella maggior parte ad essere vista come educatrice dei figli e come casalinga.

Costretta all'ignoranza per secoli, considerata fattrice durante il periodo fascista (almeno cinque figli, a parere del duce), la donna ha conquistato la dignità di persona dopo le Guerre Mondiali e col boom economico degli anni Cinquanta. Sono state superate le discriminazioni in campo lavorativo, grazie anche all'industrializzazione che con l'utilizzo degli elettrodomestici (cucina a gas, lavatrice, frigorifero) ha permesso alle donne di ridurre il tempo da dedicare alla cura della casa. È diventata consequenziale la suddivisione delle responsabilità in casa e nella cura dei figli insieme al coniuge. Esistono donne che non desiderano lavorare fuori casa; devono avere dunque la possibilità di poter vedere riconosciuto il lavoro di casalinga, al pari di quello svolto fuori dalle mura domestiche.

La partecipazione della donna nel mondo del lavoro ha portato all'approvazione di leggi che la tutelano come lavoratrice madre (leggi del '75 e del '77), ma solo dal 10 luglio 1985 è entrata in vigore per l'Italia la convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 18 dicembre 1979, in vigore internazionale dal 3 settembre 1981, resa esecutiva con legge il 14 marzo 1985, n° 132.

Nella nostra terra la donna viveva una vita poco gratificante. Sin dall'adolescenza, per educazione ricevuta, era portata a pensare di sistemarsi con un matrimonio. Le famiglie contadine mandavano le figlie alla "me'stra ti còsiri e di ricamu" per imparare l'arte del cucito e del ricamo. Ma anche nelle famiglie abbienti si pensava che una ragazza avrebbe dovuto essere innanzitutto una buona donna di casa e poi, semmai una maestra, forse unico lavoro un tempo considerato adeguato alle esigenze e agli impegni di una donna.

La madre passava i suoi consigli alla figlia "cu trova nu bbuenu maritu e cu lu sapi mantineri", per trovare un buon partito e per saperlo tenere legato alla famiglia.

Praticamente, dopo il matrimonio, la ragazza passava dal potere del padre a quello del marito.

Dall'8 marzo 1922 in Italia si celebra la Giornata internazionale dei diritti

Una mimosa in dono

della donna. Ricordiamo sempre le conquiste sociali, economiche e politiche raggiunte, ma non dimentichiamo le violenze di cui sono oggetto ancora in tante parti del mondo. La cosiddetta Festa delle donne ci faccia riflettere anche sui traguardi che si devono ancora raggiungere. Vedo che a Brindisi le donne si organizzano a festeggiare tale giornata senza la presenza degli uomini. Per il prossimo incontro vi dono una dolce mimosa che potrete gustare con le persone a voi care, non necessariamente solo donne.

Torta mimosa

Ingredienti per il Pan di Spagna: quattro uova grandi, 150 grammi di zucchero, 150 grammi di farina, tre quarti di bustina di lievito per dolci. Un po' di burro e di farina.



Ingredienti per la crema: 600 millilitri di latte, 2 uova, 5 cucchiaini di zucchero e 5 di farina, buccia di limone bio.

Ingredienti per la farcitura della torta: 500 millilitri di panna, una scatola di ananas a fette, un bicchiere d'acqua.

Preparazione del Pan di Spagna: rompete le uova in una coppa e mescolate con la frusta elettrica. Aggiungete lo zucchero e continuate a mescolare.

Aggiungete un po' alla volta la farina passata al setaccio, continuando a rimestare. Aggiungete quindi il lievito e amalgamate fino a che si formerà una pasta morbida e soffice. Imburrate e infarinare una teglia (la mia è quadrata, di 26 centimetri per lato). Aiutandovi con una spatola, versatevi l'impasto e infornate per 40 minuti a 180 gradi in forno statico.

Preparazione della crema: mettete a scaldare sul fuoco un pentolino con il latte. Intanto rompete in un tegame le uova e aggiungete zucchero e farina. Amalgamate bene con una frusta. Aggiungete il latte caldo e mettetelo sul fuoco rimestando in continuazione fino a che la crema diventerà densa. Togliete dal fuoco e aggiungete la buccia di mezzo limone. Coprite con pellicola o con un piatto.

Preparazione della torta: tagliate il Pan di Spagna in tre strati con la lama di un coltello. Montate la panna e aggiungetene un terzo alla crema fredda. Tagliuzzate le fette di ananas e mischiatele alla crema. Utilizzate per la base della torta gli strati inferiore e superiore del Pan di Spagna. Aggiungete un bicchiere di acqua al succo di ananas e con esso bagnate lo strato inferiore. Spalmate uno strato di crema. Procedete allo stesso modo con lo strato superiore. Tagliate i bordi allo strato mediano e spezzettatelo con le mani a pezzi piccolissimi, con i quali coprirete tutta la torta, facendo attenzione a non lasciare spazi vuoti. Col resto della crema, se volete, potete decorare i lati del dolce. Decorate con fiocchetti gialli o con un rametto di mimosa di zucchero.