

Un piatto antico: la “Panada”



Anche suor Maria Troncatti, prima cuoca poi «medico della selva» nelle missioni salesiane di Macas e Sucua (Ecuador), come mamma Margherita sapeva recuperare sapientemente i cibi avanzati: dal pane raffermo ecco la gustosa “panada”.

Ne aveva percorsa di strada la giovane Maria Troncatti, nel 1900, da Corteno (Brescia) a Rosignano Monferato (Alessandria), per consacrarsi a Dio come Figlia di Maria Ausiliatrice. Iniziata la professione religiosa come cuoca, poi trasferita a Varazze (Savona), avrebbe imparato la pratica infermieristica, grazie alla quale nel 1922 sarebbe diventata il “medico della selva” nelle missioni salesiane di Macas e Sucua (Ecuador).

Nella foresta equatoriale avrebbe trascorso il resto della vita (quasi mezzo secolo), contrastando, con la preghiera e la professione di infermiera, la magia nera degli stregoni e convertendo al cristianesimo

la popolazione indigena shuar. A ridosso dell'Equatore imparò a cavalcare, a guardare fiumi, ad affrontare le mille insidie della selva impenetrabile. Come accadde il giorno in cui fu assalita da un serpente che le si avvinghiò alle gambe, paralizzandone i movimenti. Contro la stretta mortale, la suora sfoderò la sua unica arma: il rosario. Dopo tante Ave Maria, il rettile si srotolò dal suo corpo, sparendo nell'intrico della selva.

Il 25 agosto 1969, a ottantasei anni, suor Maria si concesse il lusso di un viaggio aereo per raggiungere Quito, capitale dell'Ecuador, dove avrebbe partecipato a un turno di Esercizi Spirituali, sua unica vacanza annuale. Partito dal piccolo aeroporto di Macas, una pista nella foresta, l'aereo su cui volava si schiantò, poco dopo il decollo. La popolazione shuar, accorsa in massa ai funerali della “Madrecita”, la pianse come si piange una mamma e come di una mamma ne venera il ricordo, in attesa della sua beatificazione.

Come tutte le salesiane degli inizi, nella sua attività di cuoca suor Maria aveva imparato l'arte di utilizzare tutti gli avanzi di cibo, cosa che sicuramente aveva fatto anche Mamma Margherita, che possiamo immaginare esperta nel riciclare gli avanzi di pane, per il piatto contadino della Panada. Ecco la ricetta: abbrustolire 200 g di pane raffermo a pezzi, soffregarli con l'aglio e coprirli con 2 litri di brodo (o acqua). Portare a ebollizione e cuocere, rimestando, sino a che il pane sarà ridotto in poltiglia. Condire con un filo d'olio e, volendo, prezzemolo tritato.



Anna Maria Musso Freni
redazione.rivista@ausiliatrice.net