

Da Harlem da nonno e Antonella Rana

L. A. (October 18, 2013)



“Mani in pasta” e il ristorante, aperto recentemente da Rana a Chelsea nella West Side, diventa laboratorio, luogo per apprendere l’italiano ed un pò di cucina. Antonella e Giovanni Rana insegnano a preparare i ravioli a 35 studenti di italiano alla scuola cattolica Corpus Christi School di Harlem-Morningside Heights grazie allo IACE che si occupa della diffusione della lingua italiana nel Tristate

E’ una mattina come tante, ma non per il ristorante newyorkese di Giovanni Rana. Sono le 9 e chi si



ferma a fare colazione si rende subito conto che qualcosa sta per accadere. In un largo lato della sala infatti tanti tavolini sono stranamente allienati. Non hanno sedie vicino. Sopra, ben ordinati, sono posti attrezzi per cucinare, della farina, delle uova, un tagliere....

Un signore, dalla faccia simpatica e rassicurante si aggira, controlla e parla. Tutti sono indaffarati, troppo per una normale mattinata. Dall'ingresso entra con passo sicuro una bella giovane signora, dall'aria dinamica, allegra e sicura. La prima cosa che si nota di lei? Il sorriso. Solare e familiare, accogliente. Felice.

Il signore dalla faccia simpatica è Giovanni Rana, il notissimo nonno Rana italiano. La giovane signora dal bel sorriso è Antonella Rana. Sono "Nonno" e nuora, ovvero: suocero e nuora.

Passano solo pochi minuti e scopriamo subito cosa sta per succedere da Giovanni Rana Pasta Kitchen di Chelsea Market. Entrano infatti, con un ulteriore ventata di allegria, trentadue ragazze e ragazzi di circa 13 anni. Vengono da Harlem, dalla della scuola cattolica Corpus Christi di Harlem-Morningside Heights. Sono studenti del programma IACE per l'insegnamento della lingua italiana nelle scuole americane.

Piano piano così la scena si compone. I ragazzi indossano il grembiolino da cucina e si posizionano dietro i tavolini. Cominciano la loro lezione speciale. Una lezione di italiano e cucina che non dimenticheranno.

Il maestro? Il signor Giovanni. La maestra? Antonella.

Tutti avremmo desiderato degli insegnati così.

Nonno Rana, si presenta, spiega le prime cose e dopo un pò segue e consiglia da vicino i ragazzi percorrendo tutti i tavoli. La lezione vera e propria la conduce una felice insegnante: Antonella Rana.

Ed eccoli, spalmati di farina, con le mani impastate, alcuni con un atteggiamento degno del più grande chef, altri un pò più giocorelloni, fanno la fontanella con la farina, aprono le uova, schiacciano la ricotta e gli spinaci... vanno avanti fino a dare la forma ai loro ravioli.

L'unico momento in cui tutti, ma proprio tutti perdono il controllo, è quando hanno a che fare con la cioccolata.

No alla cioccolata proprio non si resiste. Eccoli assaggiare cercando di mantenere un atteggiamento composto. Ma è irresistibile. La cioccolata tenta troppo.

Il risultato della lezione? Qualche raviolo tanto male non è venuto. Sorvoliamo sulla regolarità delle loro forme. Qualche parola però in italiano sicuramente rimane.

Tanta la meraviglia nei loro occhi, tanta la curiosità. C'è chi dice di aver già deciso di fare lo chef, ma anche chi ammette che sarebbe stato tanto bello trovare i ravioli così buoni già pronti nei barattoli.

Ad assistere anche Berarardo Paradiso e Ilaria Costa dello IACE. Entrambi da anni lavorano per l'insegnamento della lingua italiana nel Tristate. Hanno creduto da sempre nelle attività extracurricolari. Nei loro programmi: l'opera lirica, il teatro, addirittura le Ferrari.

Questa lezione particolare è un altro successo della famiglia Rana che porta la famiglia in tavola e così anche a scuola. Sono solo due anni che Giovanni Rana ha deciso di aprire uno stabilimento a Chicago per produrre linee per il mercato americano. Da solo un anno è nato il ristorante a New York.

La lezione poi avviene il giorno dopo il compleanno di Giovanni Rana ed i ragazzi approfittano per festeggiarlo con un buon compleanno in un coro unica ed alta voce.

Ed è grande successo tutto italiano, che passa di generazione in generaizone, anche fuori dall'Italia. Ancora una volta parliamo di una impresa familiare.



Lasciamo i ragazzi a mangiare, felici questa volta gustano i veri ravioli Rana.

C'è solo una persona che pur essendosi divertita tanto quasi protesta: Lucia Pasqualini. Il vice Console ci confessa: avrebbe voluto cucinare anche lei. Ma siamo onesti: chi non avrebbe voluto essere al posto di quei bambini?

E per di più alla fine Nonno e Antonella Rana hanno lasciato anche un regalo ai bambini:

“Pastafresca, un attestato di partecipazione, ricette per i ravioli, le dieci regole d'oro del buon pastaio, uno speciale glossario illustrato dei termini usati.”

Source URL: <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/focus-in-italiano/arte-e-cultura/article/dar-harlem-da-nonno-e-antonella-rana>

Links

[1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/nonnoranacover1382073589jpg>