

- Le filastrocche di Evarista la Camperista -

di Gidi '05

Evarista va al Raduno

Ecco di nuovo la bella stagione ed Evarista ha ritrovato la ragione per riprendere il suo allegro vagabondare passando senza limiti dai monti al mare.

Dieci bei giorni ha passato nella Puglia mangiando calamari, gamberi e qualche triglia e ha goduto della buona compagnia di amici che con lei hanno condiviso ore felici visitando luoghi caratteristici uno ad uno fino al rientro per l'Euro Camper Raduno organizzato con una tappa in quel di Vitorchiano dove l'Assocampi ha dato la sua solerte mano per la riuscita di questo grosso evento che di stranieri ne ha visti a cento a cento.

Il paese dal canto suo ha accolto con piacere quelle "ingombranti" presenze straniere facendo loro visitare siti turistici nel viterbese con brave e simpatiche guide in lingua francese: Villa Lante di Bagnaia, Orto Botanico e Viterbo, località che gli organizzatori avevano in serbo.

Il Comune ha approntato con gran lena nella piazza medievale una bella cena e i vitorchianesi hanno servito con vera abnegazione ai commensali stranieri e italiani la loro razione di cavatelli, porchetta, insalata e liquorino annaffiandoli con bottiglie di buon vino. Anche la musica dal vivo non è mancata scatenando ad alcuni la voglia di una cantata, a più voci un po' stonate, che ha dato però allegria a tutti i commensali prima di andare via.

Il camperisti stranieri, tutti in età di pensione, hanno dato vita a balli e trenini con grande passione tanto che alcuni non avevano più l'energia per ricoprire i duecento metri della via per tornare ai propri camper per la notte in attesa di riprendere ognuno le proprie rotte per il ritorno a casa l'indomani, a fine manifestazione, lasciando agli organizzatori la piena soddisfazione a compenso dei loro sforzi e l'impegno personale per la riuscita di questo evento internazionale.



UNA RICETTA RAPIDA E GUSTOSA Sedani allo yogurt



Ingredienti (per due persone):

180 gr di sedani (o altro tipo di pasta corta di formato ridotto); quattro cipolle fresche, non troppo piccole; un vasetto di yogurt intero; una noce di burro; parmigiano; sale e pepe q.b.

Tagliare finemente le cipolle, appassirle nel burro a fuoco dolce in una padella capace, aggiustando di sale. Versare la pasta appena cotta nella padella, aggiungere lo yogurt e saltare amalgamando il tutto. Spolverare con parmigiano, aggiungendo una macinata di pepe bianco. Servire la pasta ben calda.

Luisa Petri