

# Confettura di fichi al miele e alloro. Caro Babbo Natale...



Sono delusa...amareggiata...sconfortata...ma soprattutto...**ARRABBIATA**.

Un vulcano in eruzione che trova però il suo misero sfogo solo in una orribile sensazione di impotenza.

Sono passati appena dieci mesi dal primo appello di caris, tra mille incertezze, alti e bassi, mi ero "ilusa" che la situazione del S. Lucia fosse ormai risolta e invece, tempo sei mesi e risiamo punto e a capo!

Mi ritrovo ancora qui, con lo stesso turbine di sensazioni nel cuore, la stessa incertezza davanti!

So che questo è un blog di cucina (o per lo meno, ciò che vorrebbe essere) ma non sempre nella vita ci si può rifugiare tra pentole e fornelli, chiudendo gli occhi al mondo là fuori.

E questo è il momento di "uscire" dal guscio, alzare la voce, gridare, battere i piedi, fare qualsiasi cosa per non permettere che dei bambini innocenti, già sufficientemente "puniti" dalla vita, perdano anche quella piccola speranza di poter

sorridere per colpa di un sistema sanitario scellerato.

Cito testualmente: **Art.32 della Costituzione Italiana**

La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti.

**Art.25 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani 1948**

1. Ogni individuo ha diritto ad un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia con particolare riguardo all'alimentazione, al vestiario, all'abitazione, e alle cure mediche e ai servizi sociali necessari; ed ha diritto alla sicurezza in caso di disoccupazione, malattia, invalidità vedovanza, vecchiaia o in ogni altro caso di perdita dei mezzi di sussistenza per circostanze indipendenti dalla sua volontà. ...

**Art. 24 della Convenzione sui Diritti dell'Infanzia 1989**

1. Gli Stati parti riconoscono il diritto del fanciullo al godimento dei più alti livelli raggiungibili di salute fisica e mentale e alla fruizione di cure mediche riabilitative. Gli Stati parti devono sforzarsi di garantire che il fanciullo non sia privato del diritto di beneficiare di tali servizi. ...E ora mi chiedo: dov'è finito tutto questo? **DOVE?!?!?!?**

O sono solo parole scritte al vento?

La salute **NON** può essere questione di guadagno. Va tutelata e basta, senza se e senza ma.

E se così non è più, mi vergogno di questo mondo e, passatemi il termine per una volta, mi fa schifo questo mondo.

Dal post di caris:

"La direzione della fondazione ci ha comunicato che, per mancanza di liquidità, il 31 Dicembre tutto l'ospedale, le palestre e gli ambulatori chiudono."

Sì fa presto a lavarsi le mani con la "mancanza di liquidità"!!!

Non è questa la sede per far polemica sulla gestione del denaro da parte dei nostri politici. Dico solo che se i fondi si volessero trovare...**DAVVERO**...i rimedi ci sarebbero.

Basterebbe solo reintrodurre nel vocabolario una piccola parola di sole 9 lettere, inizia per **C** e termina per **A**...**COSCIENZA**! Basterebbe un po' di **COSCIENZA** e sono sicura che la soluzione salterebbe fuori, come per magia.

Posso solo lontanamente immaginare lo stato d'animo di caris e delle altre mamme che come lei hanno riposto nel S.Lucia il futuro dei loro figli, ed è dura! Il senso di impotenza che mi accompagna è pesante.

Vorrei che questo polverone sortisse qualche effetto, ma stavolta un effetto concreto, stabile e duraturo. Non solo fumo!

Vorrei che Albertino e i suoi compagni del S. Lucia potessero continuare il loro viaggio per andare in capo al mondo ed organizzare...un giorno...non lontano...una bella partita di calcetto.

Ma sarà possibile solo se il team del S. Lucia potrà continuare ad operare il miracolo che ha fatto fin qui.

Vorrei che questo fosse il regalo di Babbo Natale, il più bello per concludere questo anno che volge ormai al termine...**continuare a regalare un sorriso a decine di bambini.**

La ricetta che ho scelto oggi per il S. Lucia forse non è esattamente a prova di bambino, anche se quando si pensa al barattolo della marmellata lo si immagina spesso con il dito di un bimbo pronto ad infilarci dentro.

Ma l'ho scelta per tre motivi che mi sembravano azzeccati per l'occasione.

\* E' una marmellata di fichi, assolutamente anacronistica a Natale, ma tanto "assurda" come periodo quanto **ASSURDA** mi è parsa tutta questa triste vicenda.

\* E' frutto dell'infinito amore che una mamma può avere per i proprio figli. Quando ormai mi ero rassegnata a rinunciare per quest'anno così scarso di fichi, la mamy, proprio a fine stagione, è riuscita a trovarne un chilo in capo al mondo giusto per esaudire il mio desiderio di provare l'insolito abbinamento con l'alloro. E se non lottano grazie ad un amore inesauribile verso i proprio figli le mamme del S. Lucia non so chi altro lo possa fare.

\* Associao istintivamente la marmellata al momento della colazione, un nuovo giorno che comincia, tanti progetti, tanta grinta e la speranza che sia magari migliore di quello appena trascorso.

E questa è la speranza che ho oggi: una conclusione a lieto fine ed un domani **CERTO** per il S. Lucia.



[ricetta adattata da "Mes confitures" di C. Ferber]

#### CONFETTURA DI FICHI AL MIELE E ALLORO

Tempo di preparazione      20 minuti

Tempo di cottura              10 minuti

|               |        |
|---------------|--------|
| Tempo passivo | 12 ore |
| Porzioni      | —      |

### **Ingredienti per 3-4 vasetti**

- 1 Kg al netto di fichi neri maturi (i miei erano misti, verdi e neri)
- 700 gr di zucchero semolato (ne ho messi 250 gr)
- 100 gr di miele millefiori
- 6 foglie di alloro
- 1 limone

### **Procedimento**

1. Tagliare i fichi a pezzetti piccoli, metterli in una terrina e mescolarli con lo zucchero, il miele, il succo del limone e le foglie d'alloro.
2. Coprire con un foglio di carta forno e lasciar macerare per circa 30 minuti.
3. Trasferire il tutto in una pentola per marmellate e portare a bollore.
4. Versare di nuovo in una terrina, coprire e conservare al fresco per una notte.
5. Il mattino successivo portare il tutto a ebollizione in una pentola per marmellate, schiumare e proseguire la cottura a fuoco vivo per circa 5 minuti, mescolando delicatamente (avendo ridotto la dose di zucchero la mia ha bollito più di cinque minuti; regolarsi di conseguenza).
6. Eliminare le foglie d'alloro e verificare la consistenza (fare la prova piattino).
7. Riempire i vasetti con la marmellata bollente, chiuderli bene con la capsula, avvolgerli in un telo e lasciarli coperti fino a che saranno perfettamente freddi.
8. Faranno il "clac" del sottovuoto da soli.



Caro Babbo Natale...per tutti i bimbi del S. Lucia...fa' che la speranza diventi  
**CERTEZZA!**

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^\_\_^