

# PINK<sup>®</sup>

marzo 2018 N.8 anno II

MAGAZINE ITALIA

**MARIA  
MADDALENA  
OLTRE IL MITO**

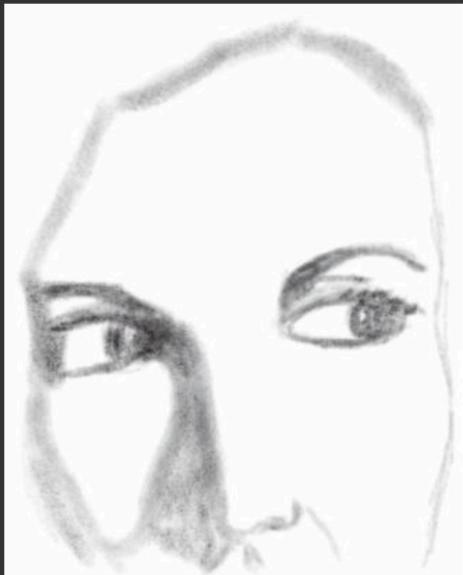
speciale  
**BOOK  
REVIEW**

che cos'è un  
**CHICK  
LIT?**

intervista a  
**ENRICO  
OETIKER**

intervista a  
**TATIANA  
BIAGIONI**

*The Pink Side of Life*



- INDOVINA CHI VIENE A CENA? -

## L'Irlanda da scoprire, quella di Dolores O'Riordan

di Eliana Guagliano

«Another head hangs lowly  
Child is slowly taken  
And the violence caused such silence  
Who are we mistaking? [...]

Another mother's breaking  
Heart is taking over  
When the violence causes silence  
We must be mistaken.

It's the same old thing since 1916  
In your head, in your head  
They're still fighting  
With their tanks and their bombs  
And their bombs and their guns  
In your head, in your head they are dying [...]

The Cranberries, *Zombie*

In principio era solo una voce particolare. Poi con il tempo si è trasformata in un tramite, un veicolo di emozioni e sensazioni allo stato puro, cuore e musica nello stesso momento. I testi delle sue canzoni hanno parlato di lei, della storia del suo popolo, degli amori che finiscono, della famiglia, delle emozioni che a volte lacerano l'anima e di quelle che la consolano. Hanno parlato di un'Irlanda diversa. Non di quella bellissima del Donegal, della città di Galway, delle scogliere di Moher e delle isole Aran, ma di quella caratterizzata da una sofferenza e una crescita intima e personale. Dolores O'Riordan era l'Irlanda. La notizia della sua morte, il 15 gennaio di quest'anno, ci ha paralizzati. Letteralmente. Prima di riuscire a parlare di lei, di quello che ha significato nella mia vita e nel panorama musicale internazionale, ho voluto aspettare ma ancora oggi riesco a razionalizzare poco un evento per me inspiegabile. Ma non è importante come se ne sia andata... l'importante è non dimenticarla. E oggi, con l'avvicinarsi del giorno di San Patrizio, realizziamo per lei un piatto tipico della sua Irlanda;

in un Paese caratterizzato da stufati di carne prepariamo, invece, il *Colcannon*, una crema di patate e broccolo toscano o verza arricchita da burro, e se piace, prezzemolo ed erba cipollina. Per realizzare il *Colcannon* (per circa 6 persone) tagliamo 800g di patate a cubetti e lessiamole in acqua calda per 10 minuti dal bollore. Contemporaneamente tritiamo finemente 250g di verza e 50g di broccolo toscano e facciamoli rosolare in un ampio tegame con 5 cucchiaini d'olio. Scottiamo le verdure per circa 10 minuti. Aggiungiamo 2 cipollotti tritati e continuiamo la cottura per circa 2-3 minuti. Scoliamo le patate, schiacciamole e uniamole alla verza. Aggiungiamo circa 400ml



Foto e disegno: Eliana Guagliano

di latte, saliamo, abbassiamo la fiamma e facciamo amalgamare gli ingredienti per circa 3-4 minuti. Se ci piace, aggiungiamo erba cipollina e prezzemolo tritato. Completiamo con una noce di burro. Sistemiamo il *Colcannon* in un piatto da portata, creiamo un incavo al centro e sistemiamoci un'altra noce di burro. Quest'ultima si scioglierà grazie al calore del piatto.

### Cibo per l'anima:

Cranberries, Album *No Need to Argue*.  
Cranberries, Traccia *No need to argue*, di Dolores O'Riordan  
Cranberries, Traccia *Ode to my family*, di Noel Hogan, Dolores O'Riordan  
Cranberries, Traccia *Zombie*, di Dolores O'Riordan  
Negramaro, Traccia *Senza fiato*, di Giuliano Sangiorgi, Dolores O'Riordan.

### ELIANA GUAGLIANO

studiosa di letteratura di lingua spagnola e appassionata di cucina, 8 anni fa ha creato un blog ([ilgamberetto.blogspot.com](http://ilgamberetto.blogspot.com)).

