



CANADA

di Vittorio Giordano

Suor Angèle, fede e cucina

È fuggita dalla povertà, nel secondo dopoguerra, emigrando in Québec, dove per oltre 65 anni ha messo al servizio dei più bisognosi la sua vocazione cristiana e la sua passione per i fornelli. Con i suoi programmi di cucina in radio e in tv, oltre che con i suoi libri di ricette, ha conquistato il pubblico canadese grazie al suo stile schietto, semplice e divertente. Lei è suor Angèle, al secolo Angela Rizzardo (nella foto). Nata nel 1938 a Cavaso del Tomba (Treviso), settima di nove figli, ricorda che durante la guerra, di giorno, a scuola, «già all'appello partiva la sirena e bisognava scappare e nascondersi».

A 12 anni lavorava nella cucina del Caffè Bra-mezza per sostenere la famiglia. A 17 anni decise di imbarcarsi per raggiungere la sorella Maria a



BIOGRAPHIE, MARCEL BROQUET-LA NOUVELLE EDITION, 2019

Laval, vicino a Montréal. Qui lavorò come cuoca presso il convento delle Suore di Nostra Signora del Buon Consiglio, dove aiutava ad accogliere i nuovi immigrati – «che arrivavano, ma nessuno li capiva» – oltre ad assistere i funzionari del Consolato d'Italia a ricevere dignitari e uomini d'affari. È qui che, nel febbraio del 1956, il sindaco Jean Drapeau la ingaggiò per un programma in italiano su Radio-Canada per coinvolgere gli italiani a costruire la città. Alla fine di quello stesso anno, la raggiunsero anche i suoi genitori e altri quattro membri della famiglia. L'8 marzo del '57 prese i voti ed entrò a far parte della Congregazione che l'aveva accolta. Decise di specializzarsi nell'arte culinaria seguendo dei corsi di cucina all'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (Ithq), dove poi insegnerà dal 1975 al 1991. Nel 1982, il direttore dell'Istituto alberghiero le propose di sostituire un professore nel popolare programma tv *Allô Boubou* su Radio-Canada. Esordì illustrando la ricetta dei cannelloni: fu l'inizio di un idillio radiotelevisivo che dura da più di quarant'anni. Dopo una parentesi su *Télé Italia*, ha spopolato sulla tv canadese con un numero impressionante di programmi. La sua è una missione senza confini: «Ho lavo-

rato in Italia, Egitto, Australia, Israele, Inghilterra, Francia, Svizzera. Ho fatto il giro del mondo per presentare il Québec e la sua cucina». Una cucina povera che suor Angèle contribuisce ad arricchire con prodotti tipici della cucina trevigiana. «Grazie a "Expo '67" e ai tanti italiani in città, la cucina del Québec ha visto uno sviluppo internazionale. Io ho portato quello che conoscevo: carciofi, rucola, rosmarino, spinaci, asparagi, melanzane, zucchine, e poi l'olio d'oliva, il parmigiano, l'aceto balsamico». Dal 2008 esiste il «Formaggio Suor Angèle»: «Deve essere fatto con 3/4 di latte di vacca e 1/4 di latte di pecora e, per ogni chilogrammo venduto, 1 dollaro viene devoluto alla "Fondazione Suor Angèle"», organizzazione senza scopo di lucro che aiuta i giovani meno abbienti a studiare nelle scuole di cucina. Durante la pandemia, la Fondazione ha donato 100 mila dollari a 19 banchi alimentari, e un forno all'organizzazione «La Fourchette de l'espoir» affinché potesse preparare pasti caldi alle persone sole. Il 2023 ha un significato particolare per suor Angèle che celebra 65 anni di vita religiosa e 85 anni d'età. A settembre farà un tour di 15 giorni in Veneto e Lombardia dove racconterà i luoghi della sua infanzia a una trentina di partecipanti.