

CAS/ARTUSI

RASSEGNA STAMPA

Anno 2014



ARTICOLI NAZIONALI

Agenzia PrimaPagina



LE (PERDUTE) GIOIE DELLA TAVOLA

L'ARTUSI RIMASTICATO

di ROSARIO SALAMONE

«**M**a g n a Roma» non è lo stesso che dire «Roma magna». Nel primo caso (del secondo se ne occupa la Magistratura) pensi alla Magica, alla squadra di calcio «core de 'sta città», oppure a quel ristorante vicino al Colosseo dove detta le regole del menu Apicio, il gourmet del I secolo d.C., a base di minestre di farro e intingoli conditi con il garum, una colatura di sgombri ed erbe ricca di sali minerali che accende di smorfie il volto dei figli di fronte all'ostinazione culturale di fargli sperimentare una cenetta del tempo che fu. Figuriamoci, già stentavano sulle declinazioni, la prossima volta non ci sarà, tranquilli, tutti da McDonald's a mangiare hamburger e bere Coca-Cola. Noi adulti, invece,

da anni ci siamo dati a rimesticature enologiche e pseudogastronomiche. È morta la fojetta e pure la fraschetta. Si moltiplicano corsi accelerati di educazione olfattiva, di arte combinatoria di cibi e bevande. Abbiamo eletto a eroica la «chefferia» televisiva che sparge «vaffa» universali dall'alto di un sapere culinario condito di mala educazione e tribalità. L'accoppiata vincente è diventata chef con vaff. In libreria ci si entra solo per acquistare l'ultima fatica di questi scienziati della padella, così fascinosi nella casacca candida con foulard di seta e sguardo tenebroso.

Mette tenerezza al confronto la foto di Pellegrino Artusi, con quei basettoni fine Ottocento, i favoriti, il cravattino e studi classici alle spalle. Nel 1891 vengono pubblicate

la *Rerum novarum* di Leone XII e *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* del gastronomo di Forlimpopoli. «Nell'Artusi confluiscono due tradizioni, quella del "cuoco reale" e quella del "cuoco cittadino" o borghese», come dirà Piero Camporesi. Insomma la cucina dei principi e quella del popolo. Mangiare e mangiare bene, laddove possibile, è un dovere etico, un inno alla gioia quotidiana, non urlata, senza piatti che volano e sughi che schizzano. La domenica, quale che fosse il pasto da condividere, tutti seduti a tavola con il padre o il nonno a capotavola che spezzava il pane e lo distribuiva ai commensali.

Mangiare significa giocare sacralmente con la vita, con la trasformazione del cibo in energia vitale, con il rendere grazie per ciò che è disponibile sulla tavola. Certo, la distribuzione della ricchezza e l'alimentazione sono sempre state all'origine delle ineguaglianze tra gli uomini. Chi cià er pane non cià li denti, e chi cià li denti non cià er pane, secondo il detto popolare. Oggi, il vero peccato di gola è mangiare in piedi, camminando per strada, retrocessi ad automi, come se il pasto avesse preso la forma di un rifornimento al distributore di benzina. A tavola con gli amici discuteremo a lungo sul mangiare erudito e i suoi sterili arzigogoli, niente a che vedere con quella convivialità squisitamente «politica» di cui scrisse, inascoltato, Ivan Illich. Perché sto a panza piena e tu, poveraccio, continui a strigne 'a cinghia?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

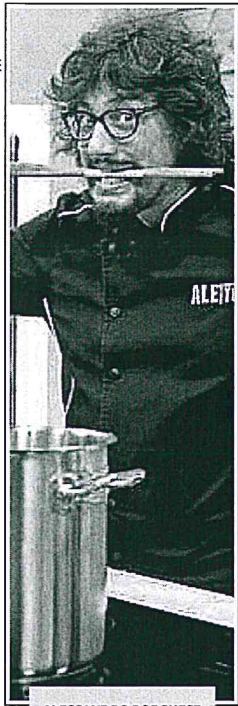


«Oste da 100 anni» Il poeta-ristoratore che conquistò l'America dei vip

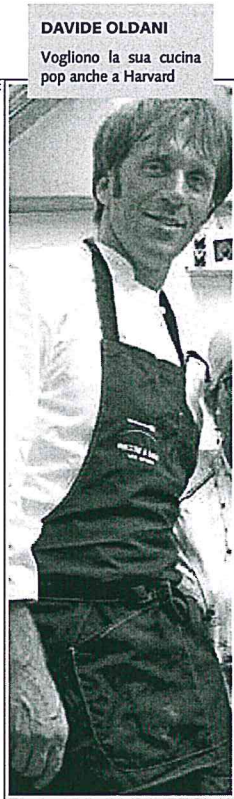
Si intitola *Oste da 100 anni*, il libro (presentato oggi al locale milanese Abbottega, edizioni GreggioComunicazione) di David Ranucci, imprenditore e poeta dell'arte culinaria, titolare del ristorante milanese *Giulio Pane e olio* che ha aperto filiali in America e Francia. Recita «Da zia Adalgisa a nonno Giulio, dall'Osteria di Montefiascone alla Fraschetta di Viterbo, David narra, attraverso un viaggio a ritroso nel tempo, la storia della sua famiglia. La Cucina Ro-

mana e la tradizione culinaria di Toscana e Maremma, accompagnate all'antica arte dell'Accoglienza, fanno di David "l'Oste Romano" per eccellenza. Sorriso, parola, ascolto e aggregazione sono parte delle regole non scritte che l'Oste David ha desiderato trasmetterci in un inconsueto decalogo», recita la sinossi. Ranucci è ristoratore di vip e gente comune. La sua storia di piccolo imprenditore del made in Italy che parte da Roma arriva a Milano e si sposta tra Monte-

carlo e New York è emblematica, in tempo di crisi. Oste da 100 anni non è (solo) un libro di ricette, né un romanzo ma il racconto di gusto, di sapori e di odori in cui David Ranucci è il piacevole interprete dei desideri dell'avventore e delle proposte culinarie della sua cucina. Il libro è completato da un importante numero di ricette della tradizione laziale e romana, un modo come un altro per riscoprire i sapori genuini che hanno fatto la storia delle osterie italiane.



ALESSANDRO BORGHESE
Figlio dell'attrice Barbara Bouchet, scrive su tutto



DAVIDE OLDANI
Vogliono la sua cucina pop anche a Harvard



ANTONINO CANNAVACCIUOLO
Le sue «Cucine da incubo» sono oramai un cult



MASSIMO CRACCO
Da Masterchef. Fa il figo usando molto lo scalogno

Il nuovo Colm Tòibin «La Sacra Famiglia vista con gli occhi della mia Maria»

... GIANLUCA VENEZIANI

La sensazione che sia una «storia familiare con un'intimità sorprendente», come ha scritto il *New Yorker*, nasce dal fatto che verta sulla Famiglia per eccellenza. Il nuovo romanzo dello scrittore irlandese Colm Tòibin, *Il testamento di Maria* (Bompiani, pp. 112, euro 15), descrive la vicenda umana della Vergine dopo la morte di Cristo, adottando come punto di vista privilegiato gli occhi di questa donna, madre, vedova e orfana di Figlio, prima ancora che Creatura scelta da Dio.

Tòibin, quanto è stato difficile scrivere un libro ispirato al Libro per eccellenza, il Vangelo?

«Noi romanzieri pensiamo sempre in piccolo, creiamo uno spazio domestico, senza occuparci di grandi questioni di ontologia o filosofia. Se Dio ha la bacchetta magica, noi abbiamo soltanto la penna. Così possiamo ricostruire il vissuto e la voce di una donna, sebbene si tratti di un essere speciale».

Lei è da sempre interessato al tema della famiglia. La Sacra Famiglia di Nazareth, che traspare nel romanzo, può rappresentare ancora un modello?

«Maria, nel libro, non pensa che la sua famiglia sia sacra, ma solo che sia una famiglia. La sua felicità è andare alla sinagoga con il marito e il figlio, e sognare che Gesù possa tornare a vivere a casa. Ho così voluto desacralizzare, laicizzare la storia di Maria, cogliendola nel suo aspetto più intimo».

Questa versione inedita della Vergine è frutto di mera fiction o si ispira anche ai Vangeli apocriti? «In parte riprende il *Vangelo di Giovanni*. Lui era stato in Grecia e verosimilmente aveva assistito ai drammi dell'Eletra e dell'Antigone, entrambe figure di donne dolorose. Sulla base di quell'immagine, Giovanni rappresentò poi una Madonna dolente ai piedi della Croce».

Nei Vangeli Maria è caratterizzata da un fondamentale silenzio, a partire dalla nascita di Cristo («Maria servava tutte queste cose, meditando nel suo cuore»). Nel suo romanzo, invece, la Vergine parla, si lamenta, discute le scelte del Figlio. È verosimile che addirittura potesse scrivere un testamento?

«No, perché Maria non sapeva scrivere. Ma io ho voluto adottare la sua voce, calarmi nelle sue emozioni e sperare che il suo silenzio potesse essere rotto. «Se Maria avesse parlato da vecchia, cosa avrebbe detto?», questa è la domanda che mi ha guidato nel libro».

Alcuni siti cattolici hanno contestato il suo romanzo, perché visivamente presenta la figura di un Gesù orgoglioso e vanesio, di discepoli derubricati a «buoni a nulla» e di una Maria pronta a contraddire il Figlio nelle sue decisioni.

«In realtà, la "mia" Maria soffre di dolore. Vede tutto dalla sua prospettiva ed è piena di rabbia. Non comprende le scelte del figlio e non lo riconosce nei suoi discorsi pubblici, fatti da adulto. «Questo non è il bambino che ho cresciuto, non è il ragazzo che giocava a casa con me sul pavimento», si dice. Per questo, non sopporta neppure i discepoli. Li vede come esseri brutali e interessati al potere, arrendevoli dinanzi alla sorte di Gesù (scappano via davanti alla Croce e poi dicono «Doveva succedere»)».

Il suo libro esce a poca distanza di tempo da *Inchiesta su Maria* di Augias e Vannini e *Indagine su Maria* di Laurentin e Debroise. Qual è il segreto del fascino editoriale della Vergine?

«Finora sono stati pubblicati molti saggi su Maria. Ma, a differenza loro, io non cerco l'erudizione. Cerco l'emozione».

Volumi e fornelli

E lo chef cucinò la grammatica

Da Borghese a Oldani, dal gruppo di «Masterchef» alla solita Benny Parodi: i volti tv sfornano best seller dalle cucine fingendo di divulgare i loro segreti

È il tempo della grande abbuffata. Non c'è palinsesto tv che non preveda trasmissioni con gente che spadella giuliva alla telecamera. E chi non spadella a dovere è punito.

L'editoria italiana, sempre pronta ad allinearsi alla tv, ha reagito. Fioriscono le pubblicazioni degli chef, i libri di ricette le più varie. Accanto alle numerose ristampe di Pellegrino Artusi, cioè *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (pubblicato per la prima volta nel 1891) ci sono le visioni culinarie e i consigli di chi cucina per professione e di chi si è messo in evidenza sui teleschermi. Non sempre le cose coincidono. Qualcuno esagera. Alessandro Borghese, un giovanotto simpatico ed estroverso, che di recente sull'emittente Sky sfidava ai fornelli volenterose famiglie di dilettanti, vincendo quasi sempre lui. In libreria è presente con più titoli, tra cui *Tu come lo fai? I tuoi piatti preferiti in più di 100 ricette dello chef* (Mondadori), e *L'abito non fa il cuoco. La cucina italiana di uno chef gentiluomo* (Rizzoli). Figlio dell'attrice Barbara Bouchet, Borghese è l'incarnazione perfetta di un concetto: se hai una faccia nota, puoi spenderla come un

marchio nelle più diverse attività, dall'organizzazione di banchetti all'editoria, appunto. Un giovane chef che un po' gli assomiglia è il partenopeo Antonino Cannavacciuolo, ora impegnato in tv, anche lui su Sky, nella trasmissione *Cucine da incubo*, dove in un battibaleno rimette in carreggiata ristoranti disestati. Il suo *In cucina comando io* (Mondadori) è un libro di ricette e consigli che promette di svelare (ma perché dovrebbe farlo davvero?) i segreti che gli hanno fatto conquistare due stelle Michelin nel ristorante Villa Crespi sul lago d'Orta.

Altro gran dispensatore di ricette e consigli è Carlo Cracco, telegenicissimo, finto cattivo nella competizione teleculinaria di *Masterchef*, onnipotente sui banchi delle librerie con *A qualcuno piace Cracco* (Rizzoli), *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno* (Rizzoli), *Cracco. Sapori in movimento* (con Alessandra Meldolesi, Giunti). La casa editrice Giunti propone una spettacolare collana dedicata agli chef, non necessariamente quelli che passano metà della vita negli studi televisivi: ecco allora il volume di Pietro Leemann, *Joia*. I nuovi confini della cucina vegetariana; quello di Claudio

Sadler, *Sadler. Menu per quattro stagioni* (con Roberta Schira); quello di Moreno Cedroni, *Moreno Cedroni* (con Cinzia Benzi). Stiamo parlando di libri tutti usciti negli ultimi mesi. Anche gli allievi dei numeri uno si affacciano alla pagina scritta. Simone Salvini, per esempio, costola vegana del vegetariano Leemann, propone *Cucina vegana e 1 dolci della salute* (entrambi Mondadori Electa). Prolifichissimo, e anche lui beatificato da *Masterchef*, Bruno Barbieri, la cui ultima fatica libreria è *Via Emilia via da casa. Ricette e racconti di un uomo sempre in viaggio* (Rizzoli).

Discorso a sé per Gianfranco Visani, attivo su cartagà da almeno una quindicina d'anni, soprattutto con il marchio editoriale Rai-Eri. Basti citare il *Tutto Visani*, una miniera di ricette. Interessante il lavoro di Davide Oldani, che a Comaredo (Milano) difende e sviluppa un principio di cucina pop, alta gastronomia a prezzi accessibili. Infatti la lista d'attesa per accomodarsi nel suo ristorante è lunga. Così come la lista dei suoi libri, l'ultimo dei quali, in ordine cronologico, è *Chefacile. La grande cucina nella cucina di casa tua* (Mondadori). Anche

Oldani è un cuoco televisivo. Così come lo è Andrea Mainardi, istrionico chef divenuto famoso con *La prova del cuoco*, su RaiUno, e autore di *Cartocci atomici* (Gribaudo).

Benedetta Parodi, dopo le vendite clamorose di *Cotto e Mangiato* e *Benvenuti nella mia cucina* (Vallardi), è passata alla casa editrice Rizzoli e ha inondato il mercato di altri libri di ricette semplici, non di alta cucina. I menù di Benedetta sbancano. Parodi fornisce anche prefazioni ai colleghi. Per esempio a Bruno Vanzan, per *Tutti i miei cocktail* (Rizzoli) e perfino a tal Francisco, detto Cisco, ospite delle sue trasmissioni e autore di *Le ciccionate. 140 ricette esagerate, low cost e senza "sbatti"* (Rizzoli). Roba da studenti fuori sede, ma tant'è. Ricette da vendere ne hanno tutti, da Sophia Loren, ne *In cucina con amore* (Rizzoli) a un redivivo Andy Luotto: *Padella Story. Ricette e storie di un cuoco sotto le righe* (Reverdito). Molti dei volumi sono corredati di foto più o meno appetitose. La scrittura è quasi sempre puramente tecnica, descrittiva. Pellegrino Artusi, che era un letterato coltissimo, appare insuperabile.

PA. BI.

LA RICETTA/1

La Ratatouille di Thomas Keller



■ Coprite il fondo di una teglia (25cm) con purea di pomodoro mescolata con 2 spicchi d'aglio tritati, olio d'oliva, sale e pepe. Con la mandolina tagliate a fette sottilissime 1 melanzana, 1 zuccina, 1 pezzo di zucca, 1 peperone rosso. Disponete le fette sul pomodoro, alternando i colori delle verdure. Condite con olio, sale, pepe e timo fresco, coprite e infornate per 45 min.

IL FILM/1

La cuoca del Presidente

■ Protagonista la brava e sopraffina cuoca Hortense chiamata a soddisfare i palati esigenti dell'Eliseo. "La cuoca del Presidente" è liberamente ispirato alla storia di Danièle Delpeuch cuoca del Périgord arruolata nelle cucine dell'Eliseo all'epoca di François Mitterrand. Il film porta nel mondo dell'alta cucina e ne mette in evidenza regole e rituali. I piatti cucinati, perfetti come versi poetici, traducono in bocconi squisiti il meglio della tradizione culinaria d'Oltralpe.

LA RICETTA/2
I Blinis alla russa

■ Sciogliete 10g lievito birra fresco in 100g latte tiepido lasciate riposare 10 min. Mescolate 100g farina 00, 30g maizena, sale e pepe. Unite il latte e 1 tuorlo. Dovete ottenere un composto senza grumi. Montate a neve 1 albume e incorporatelo al composto. Fate lievitare coperto 1 ora. Friggete il composto nel burro formando frittelle. Servitele con uova di lompo e panna acida.

IL FILM/2
Super Size me

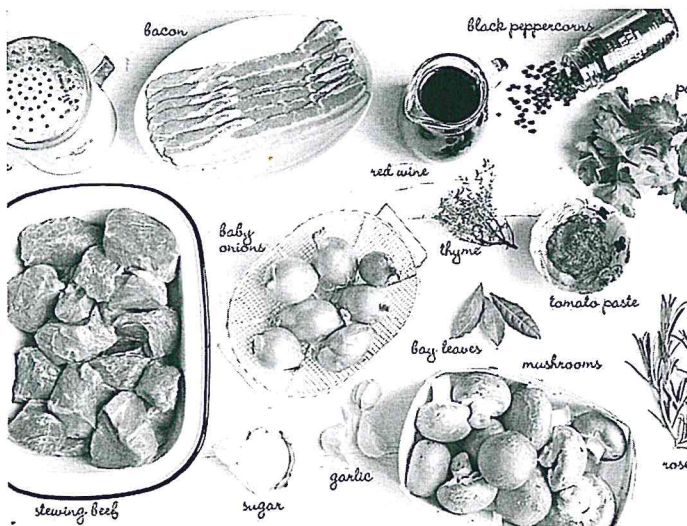
■ Più che un film, un docu-film. Morgan Spurlock punta il dito contro i fast food e l'obesità come piaga sociale e problema culturale e mediatico. Il regista e protagonista si sottopone per un mese intero a una dieta ferrea a base di cibo da fast food, sempre in formato "super size". Seguito da tre esperti (cardiologo, nutrizionista, gastroenterologo) Spurlock mostra il prima, durante e dopo la dieta. Un documentario che traccia un quadro lucido e ironico della società americana.

Il cinema e le ricette che restano nel cuore

La cucina sul grande schermo: le più famose pellicole "enogastronomiche" che fanno venire l'acquolina in bocca

Cibo e cinema, una felice storia d'amore! Molti sceneggiatori hanno raccontato la cucina e il vino in modo speciale, evocando emozioni e trasformando film, bottiglie e ricette, in veri cult per cinefili e appassionati di enogastronomia. Prima che scoppiasse la moda del cibo in tv e nei talent show, il cinema ha regalato pellicole ricche di trame golose.

Come "Julie & Julia" storia vera di due donne. Da un lato la mitica Julia Child, icona televisiva americana degli anni '60 che ha fatto conoscere la cucina francese negli Stati Uniti. Dall'altro, la timida Julie che prova, in un anno, tutte le 524 ricette contenute nel libro della Child e racconta l'impresa in un blog. Impossibile guardare la pellicola e non desiderare una porzione di "Boeuf à la bourguignonne", succulento stufato di carne con pancetta e funghi, dalla lenta cottura. Risale alla fine degli anni '80 "Il Pranzo di Babette" tratto dall'omonimo romanzo di Karen Blixen dove la cuoca parigina Babette si rifugia in Danimarca e trova lavoro presso due anziane signorine. Epico nel film il banchetto preparato con amore dalla cuoca francese che inebria i commensali e li seduce, facendo ritrovare loro il piacere della vita: i "Blinis Demidoff" focaccine servite con ab-



Cibo e cinema. Boeuf-Bourguignonne: gli ingredienti per preparare il celebre piatto del film Julie and Julia

bondante caviale e panna acida hanno, probabilmente, fatto salivare generazioni di spettatori.

Dedicato ai più piccoli, ma celebre anche tra i grandi, il film di animazione "Ratatouille" ha messo in scena uno chef

sui generis. Remy è un topo gourmet che grazie al sodalizio con l'apprendista chef Linguini conquista il cuore della critica gastronomica. La sua chic "Ratatouille" (ideata dallo chef stellato Thomas Keller) a base di lamelle di verdure (pepero-

ne, zuccina, melanzana) ha fatto esplodere la voglia di cucinare sulla scia del motto "tutti possono cucinare". Passando ai wine-movies, "Sideways" è il road movie che ha raccontato le vie del vino mettendo in parallelo i personaggi e le loro de-

IN LIBRERIA

Le nuove proposte tutte da gustare

Da leggere, gustare e segnare nella lista dei desideri: i libri che fanno venir voglia di mettersi ai fornelli. Dati per scontati gli evergreen di sempre, come Pellegrino Artusi e Anna Gosetti della Salda, ecco le nuove uscite in libreria. Per tutti i palati. "Asparagi, Bagoss e altre cose buone" (Ed. Baldini e Castoldi) è il primo libro della foodblogger "Un tocco di zenzero" alias Sandra Salerno. Il suo blog di viaggi e cucina è tra i più longevi e cliccati della rete e così il suo libro non poteva che rispecchiarne in parte l'essenza. A metà strada tra cucina, diario di viaggio e segnalazioni golose, si usa tra i fornelli ma si legge anche sul divano. Ironia e raffinatezza si mescolano nel libro di Gianluca Biscalchin "Pret-à-gourmet" (Mondadori) che spiega cosa fare, sapere ed evitare per

diventare veri gourmet ed entrare nella gastro-society senza fare brutte figure. Un percorso iniziatico, con i consigli dei grandi chef e sommelier, critici e guru del mangiar bene, affiancato da divertenti illustrazioni disegnate dallo stesso Biscalchin. Per chi segue il food internazionale "The Kinfolk Table. Recipes for Small Gatherings" (in inglese) è il libro da gustare con gli occhi. Fatto di foto affascinanti che colpiscono i sensi, racconta per immagini le tendenze in cucina degli hipster (appassionati di tutto ciò è retrò-vintage, del cibo biologico o vegetariano). Tazze fumanti, finestre, vite e viaggi s'intrecciano nel volume edito dal team del food magazine "Kinfolk" più celebre tra gli appassionati di fotografia e cucina. (a.l.).

bolezze con le modalità di invecchiamento, conservazione e degustazione del nettare degli dei. In molti, seduti in poltrona, hanno sognato di stappare una bottiglia di pregiatissimo Bordeaux Château Cheval Blanc del 1961. Infine, "Un'

ottima annata" di Ridley Scott ha raccontato, sotto il sole provenzale, la storia di uno sprejudicato broker che si trasforma, per effetto del vino e dell'amore, in un uomo migliore e appassionato vignaiolo.

Alessandra Lunetta

Trattoria
La Rondinella

Prenota ora il tuo
Romantico S. Valentino

Aperitivo offerto dalla casa, cena a lume di candela

Cena di pesce a € 25,00 a persona con
antipasto, primo e secondo di pesce ed assaggio di fritto

Acqua, vino alla spina e caffè

Vi ricordiamo che potete gustare sempre le nostre paste fatte in casa e la pizza con il lievito madre con menù fisso e alla carta

PORTOVERRARA di Portomaggiore (FE) - Via Rangona, 5
Tel. e Fax 0532.812295 - info@trattorialarondinella.it
www.trattorialarondinella.it

TRATTORIA
L'ORTICA
Degustazione Pesce
e Crudità di Mare

WiFi Facebook Instagram

Via G. Fabbri, 119 - Ferrara - Tel. 0532. 76 54 60
www.trattorialortica.it - info@trattorialortica.it

LA MOSTRA. La rassegna è aperta al pubblico sino al 3 febbraio nella biblioteca civica.

Da Merlin Cocai a Benedetta Parodi Trattati d' arte culinaria nei secoli

La cucina si è ritagliata un ruolo di primo piano nei palinsesti televisivi, nei blog e sulla carta stampata, diventando un fenomeno mediatico e di costume.

Quel che forse si conosce meno, è che nei secoli passati l' arte culinaria era invece assimilabile ad una vera e propria disciplina culturale.

Da questo presupposto, la Biblioteca di Bassano ha allestito una mostra bibliografica intitolata "Da Merlin Cocai a Benedetta Parodi". Con questa esposizione si intende ripercorrere le tappe fondamentali della saggezza culinaria attraverso gli ultimi cinque secoli.

Fino al 3 febbraio saranno in esposizione in biblioteca civica trattati e manuali che hanno fatto la storia della cucina e della tipografia.

Basti pensare al ricettario "De honesta voluptate et valetudine" del cremonese Platina, fra i primissimi libri ad essere riprodotto a stampa dopo la Bibbia.

Il viaggio prosegue con altri fondamentali volumi della storia della cucina.

Da "L' Arte di ben cucinare" di Bartolomeo Stefani, cuoco, fra gli altri, dei Gonzaga di Mantova, al manuale di François Massialot alle dipendenze di Luigi XIV, al celeberrimo "Il cuoco francese" di François Pierre de la Varenne.

Una breve sezione è dedicata alla preparazione di cioccolata e caffè nel Settecento, mentre fra i manuali ottocenteschi spicca "La Scienza in cucina e l' Arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, il libro più letto sulla cucina italiana.

La mostra sarà aperta al pubblico da martedì a venerdì dalle 9 alle 18.30, lunedì dalle 14.30 alle 18.30 e sabato dalle 9 alle 13.

[FIRMA] © RIPRODUZIONE RISERVATA.

CRONACA DI BASSANO
Largo Perlasca un parcheggio chiuso da 20 anni

Tasca: «Non ricordo come andarono le cose»

Arrestato per il furto di rame
Aveva trafugato anche sei motori

CINEMA, Spesso alle 21 in sala Martovitch Nebraska al cineforum

Bacchetti interpreta Bach e Chopin

COMPORRO BASSANO
MUSICA VALLE D'ADIGE



Tradizionale o creativo: vinca il tortellino migliore

Palazzo Re Enzo Lunedì le finali fra cinque chef di Bologna e cinque di Modena giudicati da una giuria di esperti

L'ora è giunta e ne rimarrà soltanto uno. Non stiamo parlando però di highlander, l'ora infatti è quella della cena, una «cena di gara», che scoccherà domani sera a Palazzo Re Enzo, finale della sfida del tortellino lungo la via Emilia. Palati raffinati, sperimentatori, neofiti dell'arte culinaria o semplici curiosi, tutti sono invitati alle 20 per decretare i migliori 2 ombelichi di Venere, creativi e preparati alla maniera tradizionale: in ballo c'è l'onore di due città che della cucina hanno fatto il loro vanto, Modena e Bologna.

Ma per quanto la preparazione di sfoglia, ripieno, brodo o sugo sia semplice, non altrettanto si può dire della

selezione, visto che alla giuria popolare di 200 persone sarà affiancata un'altra giuria presieduta da Massimo Bottura, 3 stelle Michelin con la sua Osteria Francescana di Modena. Con lui Helmut Fai-
loni, giornalista del Corriere

di Bologna; Licia Granello giornalista de la Repubblica; Massimo Bergami, direttore di Alma Graduate School; Stefano Bonilli, critico del blog Papero giallo; Riccardo Agostini chef stellato di Il Piastrino (Pennabilli); lo scrittore e

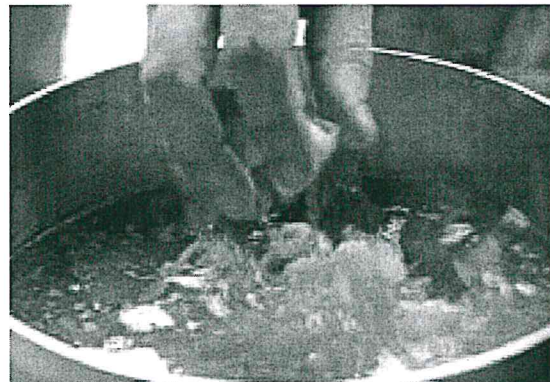
giornalista Sandro Bellei; Agostino Iacobucci, chef de l'Portici di Bologna; Marcello Leoni, chef dell'omonimo ristorante; Luca Marchini, anche lui chef stellato, del ristorante L'Erba del Re di Modena; Aurora Mazzucchelli,

chef stellata del ristorante Marconi; Giorgio Melandri, curatore di Enologica; la giornalista Alessandra Meldolesi e il docente universitario Massimo Montanari. Ai fornelli dunque — in questa gara in punta di forchetta spon-

sorizzata dall'associazione TourTlen — si accomoderanno 5 delle Due Torri e 5 della Ghirlandina. Questi ultimi sono Carlo Alberto Borsarini del Ristorante La Lumira; Giovanna Guidetti dell'Osteria La Fefa; Elvira Previdi della

Trattoria Entrà; Gianluca Soncini della Trattoria del Campazzo; Carlo Gozzi del Ristorante L'Incontro. Le primarie bolognesi del tortellino hanno invece mandato a questo ultimo match una squadra composta da Ivan Poletti della Cantina Bentivoglio; Lucia Antonelli della Trattoria del Cacciatore; Fabio Berti della Trattoria Bertozzi; Dario Picchiotti dell'Antica Trattoria Sacerno e Claudio Sordi de La Piazzetta. In contemporanea si terrà la sfida tra le sfogline bolognesi e quelle modenesi. Dalle 18.30 si terrà poi il «Festival del tortellino», una serata aperta a tutti dove si potranno gustare i tortellini non entrati in finale (ingresso libero, coupon per assaggi da 3,5 euro, 5 assaggi a 15 euro). Per info e prenotazioni: info.tourtlen@gmail.com oppure 3474020622, 3496165519.

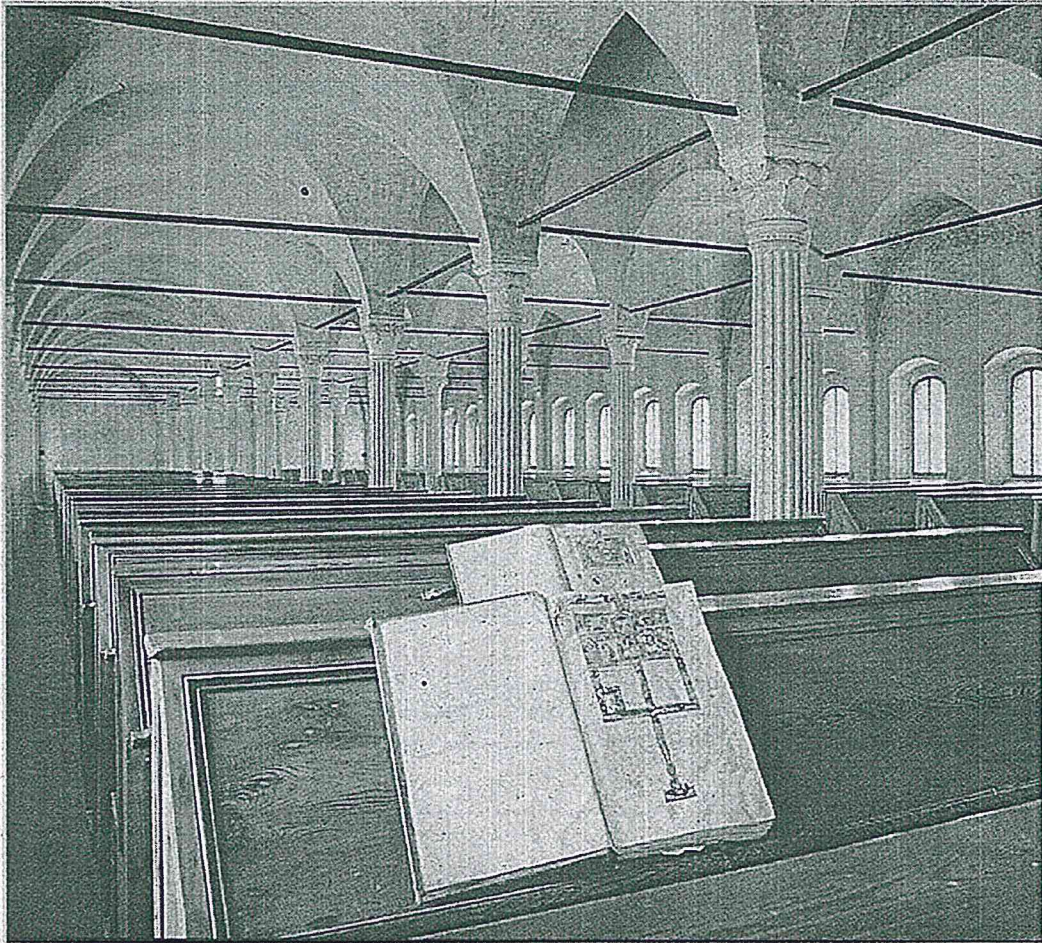
Andrea Rinaldi



Ai fomelli

Dario Picchiotti (Sacerno)
Lucia Antonelli (Cacciatore)
Claudio Sordi (Piazzetta)
Fabio Berti (Bertozzi)
Ivan Poletti (Bentivoglio)
A destra
Massimo Bottura



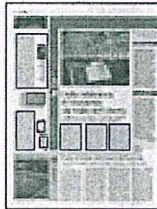


Quiete e antichi codici nella Biblioteca malatestiana di Cesena

Dalla biblioteca di Malatesta alle follie del Liberty

Un itinerario tra Cesena e Forlì alla scoperta
di tesori culturali e piatti tipici romagnoli

LUCA BERGAMIN



I bambini con la coda. Li chiamano così a Cesena i 343 codici pergamenei miniati in pelle animale - dieci capretti e due buoi per ogni incunabolo, il loro valore era calcolato in poderi -, custoditi in quella autentica basilica a tre navate che Novello Maletesta trasformò in un tempio del sapere, inserito dall'Unesco nel Registro della Memoria del Mondo. Ci si può intrattenere solo dieci minuti, sufficienti per provare l'incanto di fronte a questi trattati, legati ai plutei in legno di pino da una catenella borchiate, che i signori di Cesena scambiavano con i Medici, gli Este, i Gonzaga. La Biblioteca Malatestiana è il gioiello dell'itinerario che da Cesena porta a Forlì tra rocche, sinuosi calanchi, piccoli borghi e bizzarri musei come quello dell'Organetto a Villa Silvia dove trascorreva le estati il Nobel Giosuè Carducci e «si rifornisce» Vinicio Capossela, in cui si incontrano ancora personaggi genuini e goderecci che Federico Fellini avrebbe scritturato per *I*



Il Liberty
Si apre domani ai Musei di San Domenico di Forlì la grande mostra sul Liberty in Italia che rimarrà aperta fino al 15 giugno



Il formaggio

Raffaella e Federica Mambelli producono il formaggio squacquero con l'acqua delle

Terme di Fratta

La signora Benilde nella sua Trattoria ha modi un po' bruschi ma accoglie tutti servendo tagliatelle «tirate» in casa con un ragù rugoso cotto quattro ore. Dalla terrazza di Bertinoro si vede il mare, mentre nella sua Rocca vi è un interessante Museo Interreligioso dedicato al dialogo tra le fedi monoteiste in cui spiccano una incisione di Rembrandt e una croce di Ghiberti. A Forlimpopoli, nella piazza della Rocca i norcini hanno acceso grandi fuochi per abbrustolire il maiale fresco: chissà che cosa ne penserebbe

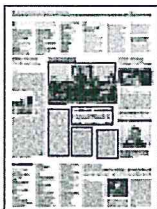
il concittadino Pellegrino Artusi, il primo a pubblicare un libro di ricette che ha codificato nell'800 la cucina di un'Italia da poco unificata: *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, sarebbe divenuto un best seller mondiale, ma i compaesani, ricevutone in dono due copie, le misero alla lotteria. Ora a Casa Artusi c'è la sua biblioteca, si organizzano corsi ed eventi gastronomici e le Mariette, dal nome della sua governante che provava per prima le ricette, insegnano a fare la pasta.

Infine Forlì con la sua archi-

tettura razionalista (l'Icaro dell'ex Istituto di Aeronautica, Piazzale della Vittoria, Viale della Libertà, i lampioni e gli aquilotti del Palazzo delle Poste), ma anche l'abbazia di San Mercuriale con la lunetta duecentesca, il campanile, le tele di Marco Palmezzano. E la casa dello stesso pittore tra gli splendidi palazzi e i segreti cortili cinquecenteschi di Via Gaddi, Via Saffi e Corso Garibaldi. Senza dimenticare i Musei di San Domenico dove proprio domani si inaugura la grande mostra sul Liberty in Italia.

In queste terre è nato Pellegrino Artusi, l'autore del primo manuale di «cucina italiana»

vitelloni. Li vedi intenti a spettegolare nella piazza del Popolo, intorno alla manierista Fontana Masini, di fronte alla quale si dipana una stradina a imbuto in salita che porta alla Rocca: dai suoi camminamenti, così come dalla vicina Abbazia del Monte celeberrima per la collezione di ex voto si gode un panorama magnifico sui colli che presto saranno «tinteggiati» di bianco e rosa dai ciliegi e peschi in fiore. L'altura più celeberrima è Bertinoro dove, per pacificare le famiglie nobiliari che si litigavano gli stranieri, fu innalzata la colonna dell'ospitalità: l'anello che si afferrava decideva la casa nella quale il viandante capitato su questo calanco tappezzato dai vitigni di Albana, Sangiovese e Paga Debit avrebbe soggiornato.



A villa di Groppoli il sound irlandese degli Acqua Calda

Concerto del gruppo musicale dell'Acqua Calda a villa di Groppoli venerdì 7 alle 19.30, via di Groppoli 9 a Pistoia. Nella prima parte musica tradizionale irlandese, "Carolan's welcome", "Paddy Fahy's and Whelan's Jigs", "Slip jig set"; nella seconda parte corde del XVII secolo, "Gagliarda e Villanella" di Gianleonardo dell'Arpa, "Ciaccone" di Francesco Corbetta e Giambattista Vitali, "Folies d'Espagne" di Marin Marais, finale con riletture del XIII secolo "Saltarello italiano" e Brian Boru March: Noemi Franceschi percussioni, sega musicale, voce narrante, Gabriele Inglese flauti e chitarre, Giovanni Inglese violoncello, Oscar Inglese violino e viola, Carlo Martinelli percussioni. Seguirà una cena al costo di 15 euro, con presentazione del programma annuale dell'associazione pistoiese Amici di Groppoli, potrà essere visitata la Villa. Gradita conferma entro

mercoledì 5 febbraio. Arrivato nella biblioteca "Don Siro Butelli" del sodalizio, inoltre, l'ultimo numero del periodico semestrale "La Crusca per voi", dedicato agli amatori della lingua italiana, disponibile al pubblico come tutti i numeri precedenti dall'inizio delle pubblicazioni. Il presidente degli Amici di Groppoli, avvocato Gian Piero Ballotti, rivolge l'attenzione su pagina 13 di quest'ultimo numero, dove si legge che "il 26 giugno 2013 nella Corte di Casa Artusi a Forlimpopoli, nell'ambito della Festa Artusiana, Giovanna Frosini e Massimo Mon-

tanari hanno presentato "Il secolo artusiano", volume pubblicato dall'Accademia della Crusca che raccoglie gli atti del Convegno tenutosi a Forlimpopoli e Firenze nel 2011, opera della quale l'associazione è alla ricerca di una copia. Altra rivista accessibile al pubblico nella biblioteca "Don Siro Butelli" è "Alfabeta 2", in tutti i suoi numeri dall'inizio delle pubblicazioni. In occasione della Settimana della Cultura a Firenze, ad aprile, gli Amici di Groppoli presenteranno infine il secondo volume della Storia della musica a Pistoia. (l.s.)



Un concerto alla villa di Groppoli

LE PROPOSTE DELLA GAZZETTA



L'ABISSO
Il famoso poliziotto Marco Tanzi, uno dei migliori di Milano, si è trasformato in un vagabondo, un barbone ai margini della società e affronta il quotidiano anestetizzandosi con l'alcol. Dietro di sé ha lasciato tradimenti, vergogna, disonore, slealtà e reati. Quando la figlia Giulia scompare, il vecchio collega Luca Betti decide di informarlo dell'accaduto. Ritrovare la figlia sarà l'inizio di una lenta risalita come uomo e come poliziotto.

Io la troverò. La serie Nero a Milano di Romano De Marco. Feltrinelli. Pagine 327, 15€



ROMANOIR
Intrighi, morti, riti magici e leggende nell'ultimo romanzo storico e giallo della bolognese Comastri Montanari. Publio Aurelio scopre uno scheletro di donna in una tomba crollata sull'Esquilino, una donna inchiodata al sepolcro. Una strana leggenda echeggiata nelle più lontane province dell'Impero riaffiora alla memoria del senatore: le "empuse", demoni femminili che succhiano il sangue a giovani maschi portandoli alla morte.

Pallida mors di Danila Comastri Montanari. Mondadori editore. Pagine 319, 14,90€



VIA GLI ANTIPATICI
Quante volte capita di non saper come reagire a qualcuno che ci rivolge la parola in modo antipatico, scortese o maleducato. Quante volte capita di dire "avrei dovuto rispondergli così". Barbara Berckhan, rinomata autrice tedesca di testi inerenti la comunicazione interpersonale, illustra tecniche e metodi da applicare in questo contesto. Suggestivi per tutti su come difendersi dalle offese verbali e inopportune.

Piccolo manuale di autodifesa verbale di Barbara Berckhan. Feltrinelli. Pagine 148, 7€



MIRACOLI E NON
Una giovane ragazza, Hazel, affetta da una gravissima malattia, vede regredire il nefasto decorso del male grazie ad un farmaco sperimentale. Un miracolo. Mentre lei combatteva isolata da tutto, il resto del mondo non si fermava. E reinserirsi di nuovo nei contesti affettivi, sociali non è semplice. L'incontro con Augustus, intraprendente, passionale e affamato di esperienze e di vita la travolge; e anche questo avrà un prezzo salato.

Colpa delle stelle di John Green. Rizzoli editore. Pagine 347, 16€

IL LIBRO DELLA SETTIMANA



L'invitante copertina del saggio curato dal reggiano Ruozi

Storia e gloria del cibo nel meglio del meglio della letteratura italiana

Pietanze e ricette analizzate nel loro significato sociale nel saggio curato anche dal reggiano Gino Ruozi

"Addio ravioli di Milano, zampone di Modena, agnolotti di Torino, spaghetti alla napoletana, addio!"
Così Ermanno Carnevali sulla via dell'emigrazione pronunciava, nel 1914, questo addio all'Italia quasi volesse para-

frasare con una punta di "divertita ironia" il celeberrimo "addio ai monti" sussurrato dalla Lucia Mondella dei Promessi Sposi in fuga da Don Rodrigo.
La citazione è anche incipit a uno dei più interessanti dei

capitoli, "Cibi dei migranti", del saggio, curato da Gian Mario Anselmi e dal reggiano Gino Ruozi, dal titolo "Banchetti Letterali - Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri".
Un saggio corposo sul signi-

ficato che il cibo assume nella letteratura italiana, alla cui redazione ha partecipato un nutrito gruppo di autori, docenti, ricercatori e studiosi, una trentina circa, che a vario titolo gravitano attorno all'Alma Mater bolognese.

Il saggio propone un gustosissimo percorso "letterario-gastronomico", dal pane di Dante e di Manzoni al più che celebrato risotto alla milanese di Gadda, dalle saliscce del Decameron del Boccaccio al tinnolo di maccheroni del Gattopardo di Tommaseo di Lampe-dusa, il tutto sotto la vigile "sovrintendenza" di Pellegrino Artusi e della sua "Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", nello specifico intento di farci comprendere come la presenza del cibo nella letteratura italiana non sia affatto casuale.

Nel saggio curato da Anselmi e Ruozi si "indaga come nei testi letterari italiani si parli di cibo, di bevande, di primi, secondi e contorni, formaggi e salumi" e di come questi elementi gastronomici si trasformano in "voci con una storia narrativa e poetica".

Alcune di queste voci concorrono ad approfondire particolari momenti e aspetti della storia della gastronomia italiana come nei paragrafi "Cibi di guerra", "Cibi dietetici" e il già citato "Cibi dei migranti", altre, invece, ci chiariscono aspetti culturali e di costume caratterizzanti la società italiana come nei paragrafi "Cibi di inferno", "Cibi di paradiso" e "Cibi polizieschi", o come in "Cucina ebraica e cibo Kashet" e "Cucina futurista", relazionando "il cibo alla cultura del tempo e all'evoluzione dei costumi".

Francesca Moratti
CRIPRODUZIONE RISERVATA
Banchetti letterali di Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi. Carrocci editore. Pagine 411, 30€

RISERVATO AI BAMBINI

Così la natura usa i numeri
Come amare la matematica

Anche nelle piccole cose quotidiane si nascondono numeri, operazioni, probabilità, statistiche... in una parola la matematica. I petali di un fiore, un alveare, il guscio di una chiocciola, anche la natura utilizza i numeri.

Organizzato in tanti pop-up, con attività e approfondimenti in ogni pagina, il libro è un modo simpaticissimo e immediato per parlare della matematica e uno strumento facile e intuitivo di apprendimento. Dagli otto anni.

Mamma che numeri! di Jonathan Litton. Editoriale Scienza. 16,90€



BIBLIOTECA PANIZZI

Per i più giovani 80 incontri tutti in mezzo ai libri

E' stato pubblicato sul sito www.bibliotecapanizzi.it Panizzi Junior: il programma delle iniziative per bambini e ragazzi organizzate dalla Biblioteca Panizzi e sue decentrate. Più di 80 iniziative da qui fino a giugno accompagneranno il pubblico dei più piccoli tra spettacoli, laboratori, letture e narrazioni animate. Si parte proprio domani, sabato 8 febbraio, alle 10.30 alla Biblioteca San Pellegrino-Marco Gerra con "Un San Valentino da ricordare" laboratorio a cura di Reggio Family per bambini dai 6 ai 10 anni - su prenotazione (0522-58.56.16). Si' propongono

domenica alle 16.30 al Centro di Lettura-Circolo La Paradisa - Massenzatico con "Una storia tira l'altra", a cura della Biblioteca Santa Croce, in collaborazione con NatiperLeggere e NatiperLaMusica.
Proseguono inoltre le iniziative della domenica mattina in Panizzi. Domenica 9 febbraio, alle 10.45 in Sala Reggio, presentazione del volume "The Prophetess - La veggente", Edizioni Vertigo, 2013. Con l'autrice Alessia Guidetti in dialogo con Roberta Rossi.
Per ulteriori informazioni sul programma visita il sito www.bibliotecapanizzi.it

Al Cavallino Bianco
RESTORANTE DEL BUON RICORDO

Per info e prenotazioni
tel. 052496136 fax 052496416
info@cavallinobianco.it
www.fratellispigaroli.it

SAN VALENTINO

Buona Cucina, musica e... divertimento con "Francesco e Alessia"

PROGRAMMA

Nell'attesa accompagnati dalle più belle canzoni d'amore classiche
"Rosa di Corte" bollicine rosate, Stroligo brut metodo classico

Analogici alla frutta

- Le piccole stuzzicherie sfiziose
- Il culatello di Zibello con pane Bianco
- La spalla cotta calda con le focaccine
- Il Gran gentile con torta salata
- Il Parmigiano Reggiano di collina

...proseguendo a tavola passando al repertorio internazionale di Francesco e Alessia

- I gamberi d'acqua salmastra con germogli d'orto al condimento Spigaroli
- Oppure
- Il tortino di parmigiano e tartufo

- Il risotto allo Champagne Oppure I tagliolini allo storrione
- Il filetino di salmone con spinacine e croccante di carciofo Oppure La farosana ricoperta di culatello e cotta nella creta del Po con le sue verdure
- Per finire, travolti da ritmo e karaoke... a gogò Il gran buffet di frutta, gelati e dolci di San Valentino. Caffetteria e digestivi con piccolo Bar Vini: Sorriso di Cielo Malvasia Quietone - La Tosa Ronco delle Ginestre 2006 - Castelluccio Tanit Passito di Pantelleria

Il costo è fissato in euro 55,00 a persona tutto compreso.



LEZIONI DI CIBO IN CATTEDRA NOVANTA CHEF

MARIELLA TANZARELLA

L'ossessione italiana per il cibo non poteva vivere un momento più esaltante. Ogni italiano è potenzialmente un ct, ma anche uno chef, un gourmet, un critico gastronomico. È l'aria dei tempi che lo impone, la tv ci marcia con i fornelli sempre in primo piano e infine Expo 2015 ha consacrato la tendenza. Si moltiplicano i festival enogastronomici, la versione (molto) evoluta delle sagre paesane, con una pletera di cuochi stellati o emergenti, pescati in tutte le pieghe geografiche della cucina innovativa, dal Nord Europa al Sud America e all'Oriente estremo. Si va dall'autorevole Salone del Gusto di Torino fino all'ecumenico Couscous Fest di San Vito Lo Capo, passando per l'umile ma fondamentale cibo di strada celebrato a Cesena o per il raffinato Gusto

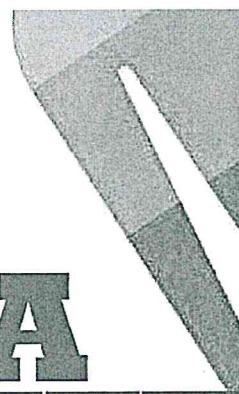


in Scena a Venezia.

Milano, capofila per vocazione, e per forza, come sede di Expo, ne allinea diversi. Spiccano per originalità Le Grand Foding, scanzonata iniziativa francese; Taste of Milano, sul collaudato modello londinese; e Identità Golose, veterano assoluto: edizione numero dieci, dunque nata in tempi non sospetti, la creatura di Paolo Marchi ha portato una ventata di nuovo nella ristorazione, cooptando da subito nomi già grandi come Ferran

Adrià, lanciando astri nascenti come Alex Atala, acciuffando bolidi in rapida ascesa come Heston Blumenthal, intercettando tendenze e necessità.

Quest'anno fa il punto su "Una golosa intelligenza", ovvero l'arte di coniugare cibo e salute. Sembra banale, ma si scopriranno tante cose con gli chef, i nutrizionisti, i ristoratori, i produttori. 90 persone che in 80 in-



A Milano da domani la decima edizione di "Identità Golose"



LE DATE
dal 9 all'11 febbraio

LA SEDE
Ml.Co Milano Congressi
di via Gattamelata

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress
2005 - 2014 DIECI ANNI



IL TEMA
"Una golosa Intelligenza":
attenzione alla leggerezza
e al benessere

LE SEZIONI
la pizza la birra
la pasta l'acqua
il pane il servizio in sala
il dessert i libri

LE PRESENZE
oltre 80 cuochi
ed esperti
Internazionali



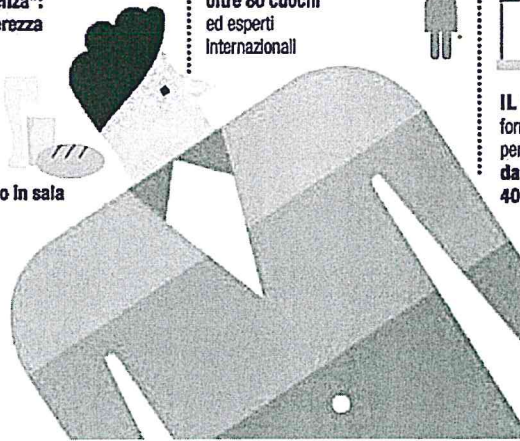
L'OSPITE
Il Paese ospite
di questa edizione
è la Thailandia



IL COSTO
formule diverse
per l'ingresso,
da 50 a oltre
400 euro

€50-400

L'EVENTO PARALLELO
nella stessa sede
(8-10 febbraio) si svolge
"Milano Food
& Wine Festival",
solo degustazioni
e corsi



E in tutta Italia continua la carica di convegni ed eventi enogastronomici

UN ANNO DI APPUNTAMENTI GOLOSI

9-10 marzo
Taste
Firenze



12-14 maggio
**Le strade
della mozzarella**
Paestum

16-18 marzo
Gusto in scena
Venezia



8-11 maggio
Taste of Milano
Milano

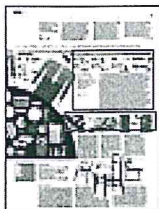


contri comporranno un quadro armonioso di come salvaguardare o addirittura aumentare il proprio benessere senza minimamente rinunciare al piacere del gusto. Da non perdere gli interventi dei primi della classe: fra gli italiani Massimo Bottura, che per 150 Best è fra i tre migliori chef al mondo, Niko Romito, nuovo 3 stelle, Massimiliano Alajmo, Carlo Cracco, Davide Oldani, Andrea Crippa, Heinz Beck, i fratelli Costardi, Corrado Assenza,

Davide Scabin, Negrini e Pisani (in cucina da Ajmo Moroni), Enrico Crippa, Pino Cuttaia, Emanuele Scarello, Nadia Santini, Fulvio Pierangelini, Moreno Cedroni. Tra gli stranieri Gaston Acurio (Perù), Jean-François Piège (Francia), Quique Dacosta (Spagna), Lidia Bastianich (Usa), Jeremy Bearman (Usa), un povero di thailandesi sorprendenti (la Thailandia è il Paese ospite), su tutti Chumpol

giapponese Yasuhiro Sasajima che parla di piatti italiani.

E gli esperti: Simone Salvini, cuoco e filosofo, paladino del vegetarianesimo; Daniela Cicioni, nutrizionista con un debole per il crudismo; Kristy Del Coro, che collabora con lo chef Bearman per vegliare sul bilanciamento dei piatti. E al piano di sotto, il Food & Wine Festival offre dall'8 al 10 febbraio 250 vini in assaggio e 24 chef che preparano piatti classici.



I più importanti appuntamenti enogastronomici italiani

16-24 Maggio
Milano Food Week
Milano



Maggio
SLOW FISH
Genova



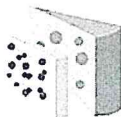
Luglio
Le Grand Fooding
Milano



Settembre
Taste of Roma
Roma



Settembre
Cheese
Bra (CN)



23-28 Settembre
Cous Cous Fest
San Vito Lo Capo



23-27 Ottobre
Salone del Gusto & Terra madre, Torino



Ottobre
Festival Internazionale del Cibo di strada, Cesena

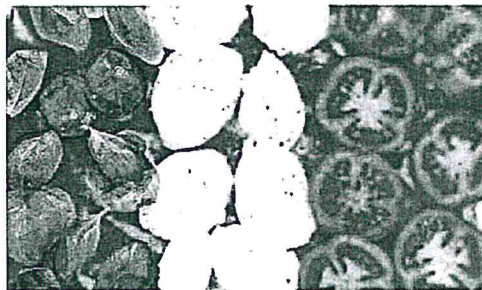
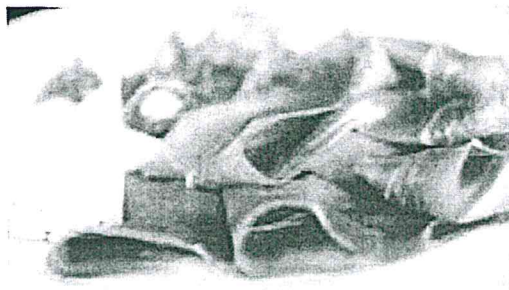
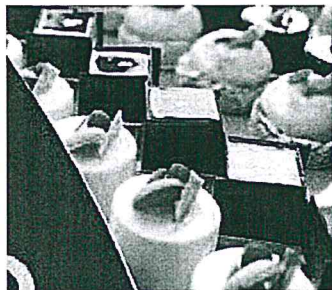


IL PARERE

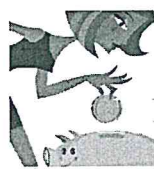
MA IL VINO ERA MEGLIO TENERLO FUORI

ENZO VIZZARI

Il calendario offre ai foodie italiani una miriade di appuntamenti, nei quali cuochi più o meno noti cucinano, discutono, presentano piatti, con il contorno di aziende che offrono assaggi e brochure. Troppi mini-congressi, mini-rassegne, mini-show cooking, e francamente della stragrande maggioranza si potrebbe fare a meno, dato che fanno bene soltanto ai conti correnti di chi li organizza, magari anche usufruendo di contributi pubblici. Scegliendo, gli appuntamenti da segnare in agenda nei primi sei mesi dell'anno paiono tre: Identità Golose, che comincia domani, Taste, il salone dedicato alle eccellenze del gusto italiano, alla Stazione Leopolda di Firenze dal 8 al 10 marzo, e Gusto in Scena di Venezia (16-18 marzo). Ma nell'era dei cuochi che imperversano in televisione a tutte le ore e su tutti i canali, è Identità Golose l'unico vero appuntamento capace di catalizzare tutto il mondo della gastronomia italiana. La formula è quella che mise a punto Rafael Garcia Santos a San Sebastian con il Mejor de la Gastronomía dal '99, ripresa da Madrid Fusion di Carlos Capel e da Omnivore di Luc Dubanchet prima a Deauville e Le Havre, quindi a Parigi (quest'anno dal 17 al 19 marzo) e poi itinerante a Mosca, Shanghai, Montreal... Sino al grandioso Mistura di settembre a Lima. Identità golose funziona perché il programma è fitto di momenti interessanti, creando semmai l'imbarazzo della scelta. Eccellente il lavoro dell'inventore Paolo Marchi, troppo avida la macchina organizzatrice di Magenta Bureau nel farcire il programma, a partire dalla modesta appendice dedicata al vino, operazione commerciale della quale nessuno sentiva il bisogno, che sta all'affermato Merano Wine Festival come la squadra dei pulcini sta alla prima squadra della Juventus.



Tempiliberi



Resto a casa (mi conviene) Fonte: Eurispes, Rapporto Italia 2014

Risparmio e qualche rinuncia. Il «superfluo» innanzitutto. Nella società di fluente limitando le uscite (78,5%) e modificando gli stili di vita

A pranzo - cena dai genitori	41%
Sul lavoro con la schiscetta	42,7%
Il film in streaming a casa con gli amici	66,6%

Viaggi Benessere Food Moda Design Tecnologia Famiglia

Moderne ossessioni Il tubetto che sa di cioccolato e il bagnoschiuma che profuma di bacon. Il cibo invade ogni angolo delle nostre vite, è la nuova moneta da spendere nelle conversazioni in società. Non staremo esagerando? La resistenza è cominciata



Si mangia anche il dentifricio La tirannia del Gusto

di DANIELA MONTI

Nel nostro mondo foodizzato, le poche zone franche che ancora resistono all'invasione della cucina e della sua dialettica si stanno assottigliando come i ghiacci polari. Una di queste zone franche corrisponde al kit spazzolino + dentifricio: il gesto di lavarsi i denti è, di per sé, negazione del cibo e atto di «purificazione» — non solo simbolica —, momento insomma di drastico stacco dai piaceri della tavola (qualcuno potrebbe interpretarlo come l'«atto zero» con cui ci prepariamo a ricominciare la festa, ma comunque sia è un istante di vuoto). Presto però le cose potrebbero cambiare. Il colosso Procter & Gamble lancia, per ora sul mercato inglese, il dentifricio gourmet che sa di menta e cioccolato, accoppiata che ricorda gli After Eight, sigarette vendute nella scatola verde. «I soliti dentifrici sono noiosi — recita il claim della pubblicità —. Sii avventuroso, inoltrati lungo le nuove strade del gusto».

Negli Stati Uniti si è già visto di peggio: Mr. Bacon's costa 5 dollari e 99, è prodotto in Cina in esclusiva per Accoutrements, sulla scatola ha il disegno di uno spazzolino con una bella fetta di pancetta croccante sdraiata sopra. C'è anche il bagnoschiuma, reclamizzato così: «Porta in modo nuovo l'aroma dell'amata pancetta nella tua routine mattutina». Da una parte all'altra dell'oceano, la tirannia del gusto invade e alimentarsi si fa più stretta. Il desiderio di prolungare il piacere che il sapore del cibo ci procura fa cadere steccati che finora avevano retto bene all'onda d'urto. Neppure quando siamo in bagno riusciamo ad evadere dalla «bolla» del profumo di cucina. Perché?

«L'alimentazione è uno dei grandi scenari dell'antropologia del nuovo millennio», scriveva il filosofo Paolo Rossi nel volume «Mangiare», il cui sottotitolo «Bisogno, desiderio, ossessione» descrive in tre parole la parabola degli ultimi decenni.

Sul fatto che il cibo vada preso sul serio siamo tutti d'accordo: la gastronomia, piaccia o no, fa ormai parte di una sorta di «spirito del tempo» e l'alimentazione è diventata il punto nodale di una serie di tematiche ecologiche, economiche, sociali e politiche cen-

trali per la nostra esistenza. Forse però stiamo esagerando: qua e là emergono forme di resistenza organizzata. Capofila di quelli che vorrebbero mettere un freno allo strapotere del cibo è l'inglese Steven Poole, che dalle colonne del *Guardian* chiamava alla rivolta al grido: «La civiltà occidentale sta mangiando fino a rimbecchirsi. Non faremo meglio a preoccuparci di quello che mettiamo nella testa invece che di ciò che mettiamo nel piatto?». E continuava: «Di questi tempi non è giudicato un segno di preoccupante alienazione annunciare pubblicamente che "la mousse al cioccolato è la cosa che mi emoziona di più" o dire che l'aver cenato al ristorante El Bulli di Ferran Adrià "mi ha fatto piangere"».

Alla vigilia del crollo della Borsa dell'87 a New York girava la battuta: «Quando anche i baristi discutono di Dow Jones è il momento di vendere». Tutti possono discutere di cibo, come di sport o di previsioni del tempo, ma ancora in pochi decidono di «vendere». La maggioranza va in un'altra direzione: l'entusiasmo, anche intellettuale, non è mai stato tanto alto. Il cibo

è dappertutto, anche dove non c'è. È «social currency», moneta da spendere in società; insieme alla tecnologia, è vissuto come il settore più innovativo (con gli chef trasformati in brand multiplatforma). «Non c'è niente di più identitario del cibo — dice Gianfranco Marrone, semiologo, che cura per Mimesis una collana di filosofia e cucina —. Prendiamo il caso delle ricette: secondo il senso comune si tratta di semplici istruzioni per l'uso, come quelle delle lavatrici e dei telefonini. Testi per imparare a cucinare. Ma non è affatto così. Sono testi ricchissimi, letterariamente rilevanti, che parlando del cibo parlano di noi, dei nostri valori profondi, della nostra intimità. Leggere un ricettario è come godere un romanzo, un sapere con in più un sapore». Esagerato? «L'Artusi è il secondo libro italiano più venduto nel mondo dopo Pinocchio», risponde lui, che per Bompiani ha in uscita un nuovo volume dal titolo scontato: *Gastronomia*.

Così il gusto è diventato, insieme all'olfatto — che comunque sta in posizione ancillare — non solo la nostra fonte principale del piacere, ma anche veicolo

di conoscenza e potente motore della comunicazione linguistica. «L'importanza attribuita oggi al cibo è forse comprensibile nei termini di una crisi del fare esperienza, cui nessun ambito della vita umana è sottratto — sostiene Nicola Perullo nel suo «Per un'estetica del cibo» —. L'esperienza del cibo potrebbe rivelarsi un volano per recuperare parte della frammentazione cui il nostro sentire è sottoposto». In crisi d'identità, ci affidiamo dunque alla tavola. «Gustare è un gesto estremo, il gesto più incarnato, un atto fortemente radicato nell'esperienza corporea», riassume Rosalia Cavalieri, che ha appena dato alle stampe per il Mulino «L'uomo inventò i sapori». Poole, riallacciandosi al discorso sulla corporeità, dà una sua interpretazione (e forse, per una volta, potremmo essere tutti d'accordo): «Mangiare è senza dubbio un piacere più affidabile del sesso, capita più spesso e, secondo i costumi moderni, è più normale goderne in gruppo».

@danicorr
È RIPRODUZIONE RISERVATA

Single

di Antonella Baccaro

Posti vietati ai bambini? Ma il problema sono i genitori

Il tema è di quelli che fa discutere, ma forse un punto di vista «single» sull'argomento non l'avete ancora letto, e dunque eccoci qua a parlare di bambini e di locali/alberghi dove non sono ammessi. La discussione è in corso sul *forum on line* «Supplemento singolo» dove, è bene saperlo, si sono espressi in senso favorevole a questi posti anche molti genitori (single e no) perché, hanno scritto «anche a noi ogni tanto piacerebbe stare tranquilli...». Ma vediamo, al netto dei semplici insulti di razzismo, alcune argomentazioni di parte opposta: il divieto per i bambini non è niente di diverso da quello per i cani. Oppure: questa esclusione fa il paio con quella degli alberghi dove è vietato l'ingresso alle coppie gay. C'è stato poi chi ha gentilmente fatto notare che i single dovrebbero uscire dal loro

«isolamento» e provare a interloquire con i genitori dei figli che eventualmente arrecano troppo disturbo. Un'osservazione da cui si può trarre che c'è una qualche consapevolezza che il problema non siano i piccoli ma chi li accompagna... Infine un altro lettore ha invitato i single a considerare che spesso e volentieri quelle che disturbano nei locali sono proprio le loro tavolate. E non perché da esse si levino insopportabili schiamazzi ma per il tipo di discorsi che ospitano attinenti alla nostra vita privata e a quanto sia triste (sic!). Ora fa orrore anche a noi la vretrofania «locale child free», mutata da quelle per i cani: è insopportabile ma anche ipocrita perché l'uso dell'inglese per dire che i bambini non sono ammessi non rende l'espressione meno inadeguata. Il caso dell'albergo vietato alle

coppie gay è diverso perché presuppone un giudizio etico su di esse che evidentemente non c'è sui bambini. E veniamo al punto: il problema, è chiaro, non sono i bambini ma chi li accompagna e ritiene che possano fare in un locale pubblico quello che vogliono «perché sono bambini», mentre chi si lamenta del loro chiasso è esecrabile perché «non li ama». Ebbene, proprio perché noi li amiamo e siamo stanchi di queste accuse, ci arrendiamo e lasciamo campo libero. In cambio ci riserviamo due o tre posti dove poter fare cenerne romantiche senza dover alzare la voce oppure dove chiacchiere delle nostre vite perdute. Non posti dove i bambini sono «vietati» ma locali «per single e persone tristi». Va meglio così?

È RIPRODUZIONE RISERVATA



TOP FIVE CORRIERE FIORENTINO Bracciali con charms

di Laura Antonini

Bijou Brigitte

Il dolce tintinnio

Un monile con charms a forma di perla e boule con cristalli che suonano quando si muove la mano. La catena che stringe il polso si può regolare a seconda della misura e del gusto di chi lo indossa. Via de' Cerretani, 11

Fuxia

Viva la primavera

Quasi un augurio per l'arrivo della bella stagione il bracciale "Primavera". Realizzato tutto artigianalmente con perline in plastica verde, ha separatori svaurovski e un charm, in argenteo, con inciso un grande albero. Via Cavour, 65 A/R

Spanò

Forme della natura

Perle, vetro e cristallo. E poi forme della natura (foglie e fiori) e del gioco come i dadi abbinati come charms in colori sgargianti. Sono gli ingredienti dei bracciali firmati da Vincenzo Spanò, creativi di Livorno oggi di stanza a Firenze. Via dei Lorenzetti 17

Angela Caputi

Elefantino portafortuna

Questo bracciale in resina sintetica, disponibile anche nella variante giallo ambra, ha appeso come charm un elefantino dorato. La proboscide del pachiderma è di buon auspicio per chi lo indossa. Via di Santo Spirito, 58

Alcozer & J Shop

Modello Rinascimento

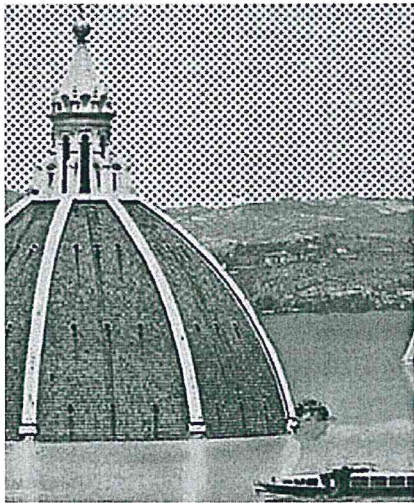
Un classico tra bracciali con charms. In oro questo monile frutto della creatività di Giampiero Alcozer prende ispirazione dalla cultura e dalla storia della gioielleria e dal tema del Rinascimento fiorentino. Si può richiedere e avere in 45 giorni. Via Porta Rossa 14r

Carnet

Adriano Prospero Firenze. Biblioteca delle Oblate, via dell'Orologio Oggi (ore 17.30) a Leggere per non dimenticare a cura di Anna Benedetti, il professor Adriano Prospero presenta «Delitto e perdono. La pena di morte nell'evoluzione mentale dell'Europa cristiana XIII-XVIII secolo» (Einaudi). Introduce: Andrea Zorzi. I panni sporchi della sinistra Firenze. Libreria Ibsit, via de' Cerretani 16r Oggi (ore 18) presentazione del libro di Ferruccio Pinotti e Stefano Santachiara «I panni sporchi della sinistra - I segreti di Napoleone e gli affari del Pd» (Chiarelettere). Con l'autore Santachiara di sarà Antonello Cresti. Un illuminismo autocritico Firenze. Libreria Solvemini, piazza Solvemini Domani (ore 17.30) presentazione del volume «Un illuminismo autocritico. La tribù occidentale e il caos planetario di Rino Gerosola, filosofo e ricercatore alla Normale di Pisa (Rosenberg & Sellier). Il canto sociale a Livorno Livorno, Villa Mimbelli il canto sociale livornese, il ciclo di conferenze sulla storia di Livorno, propone domani (ore 17.30) l'incontro con Pardo Focianci sul tema «Gantastorie. Il canto sociale livornese da Pietro Gori a Ezio Taddai, al contemporaneo». Underpop Firenze. Tenax via Protese Salsera (ore 22.30) ospite della serata «Underpop del Tenax è l'americano Zachary Sagnaw, in arte Shiget, insieme al dj Pizzo e Andrea Mi. Happy Birthday Suite Firenze. Suite Imperiale via Baracca 4/r Salsera (dalle 20) il locale fashion festeggia 17 anni di attività con «Happy Birthday Suite», festa danzante, con cura da Gino Sound. Tango Florido Firenze. Combo, via Mannelli 2 Salsera (ore 22) tango argentino a cura di Asd Tango Florido. Matilde bianca di calle Sena. Pinacoteca Nazionale, via San Pietro 29 Oggi (ore 18) tra realtà storica e finzione narrativa intrecciati nel racconto sulla genesi della Medea di Euripide, presentazione del romanzo di Francesco Puccio «Matilde bianca di calle». Letture a cura del laboratorio di didattica sul teatro e l'antico fa teatro. Robert Capa, ultima settimana Firenze. Museo Alinari Ultima settimana (chiude il 23 febbraio) per la mostra dedicata a Robert Capa.

Tv private

Notizie Ore 7.30 Stefania Saccardi e Ornella De Zordo commentano le notizie di cronaca. Replica alle 12.05. Stili di Vita Ore 21 Dibattito sulle imprese in chiaroscuro tra Immobilità e scommesse. Talk Ore 21.20 Talk show condotto da Valentina Buti e Andrea Vignolini, con in studio ospiti del mondo politico. Happy Birthday Suite Firenze. Suite Imperiale via Baracca 4/r Salsera (dalle 20) il locale fashion festeggia 17 anni di attività con «Happy Birthday Suite», festa danzante, con cura da Gino Sound. Tango Florido Firenze. Combo, via Mannelli 2 Salsera (ore 22) tango argentino a cura di Asd Tango Florido. Matilde bianca di calle Sena. Pinacoteca Nazionale, via San Pietro 29 Oggi (ore 18) tra realtà storica e finzione narrativa intrecciati nel racconto sulla genesi della Medea di Euripide, presentazione del romanzo di Francesco Puccio «Matilde bianca di calle». Letture a cura del laboratorio di didattica sul teatro e l'antico fa teatro. Robert Capa, ultima settimana Firenze. Museo Alinari Ultima settimana (chiude il 23 febbraio) per la mostra dedicata a Robert Capa.



Sopra una copertina del volume «Itinerario di Firenze moderna» (1976). A sinistra, altre copertine in mostra a Ferruccio, Alessandra e Desideria Marchi nella libreria in piazza de' Mozzi in occasione della visita di Harold Acton con Margaret d'Inghilterra

ria qualità riconosciuto negli anni anche da premi eccellenti: uno per tutti, nel '79, il Certificate of Excellence Cover, per il catalogo della mostra del MoMa di New York dal titolo «The New domestic landscape. In occasione dell'inaugurazione della mostra al Museo Marini (il 28 febbraio, ore 10) il musicista Daniele Lombardi eseguirà in prima assoluta «Miroirs», un concerto per pianoforte a gran coda, percussioni, corde e fiati.

Loredana Ficcicchia

Teatro/1

Se lei fa lui e lui fa lei: scambio di ruoli per paura di amare

«Dovevo nascere nell'Ottocento: ho un'indole romantica e credo all'amore unico». Marco Cocci descrive la sua natura, e confessa di sentirsi vicino a quell'Orazio che porterà in scena al teatro di Rifredi venerdì alle 21. Per amore di Serena si traveste da donna, sperando di poterle essere accanto senza difficoltà. Finché anche Serena non avrà la stessa idea: indossare abiti maschili per conoscere meglio Orazio. È questa la trama di «Amorosa presenza», il romanzo che Vincenzo Cerami scrisse dopo il successo di «Un borghese piccolo piccolo», che sarà presentato in lettura scenica da Cocci e Aisha Cerami (figlia dello scrittore), con le musiche di Nicola Piovani.

«Orazio si traveste per paura di non essere all'altezza, ma questo nuoce al rapporto perché rinuncia alla possibilità di essere se stesso», dice ancora Cocci. Per lui, questa storia è una metafora di quel che accade ogni giorno: «Orazio usa un travestimento fisico, ma nella vita ci travestiamo tutti. All'inizio ci mostriamo in tutta la nostra meraviglia, poi arrivano le difficoltà e chi ti aveva percepito come un Principe Azzurro non accetta di vederti cadere». La lettura sarà curata da Angelo Savelli, che con Cerami realizzò «L'amore delle tre melarance» al festival di Avignone: «Sono molto legato a questo romanzo — afferma — ricordo alcune giornate a Sabaudia ad ascoltare Cerami e Piovani che discutevano sulla possibilità di trasformare in uno spettacolo musicale «Amorosa presenza». Ogni tanto mi intronettevo anch'io nella segreta speranza di venire coinvolto in quel progetto». Ora, almeno in parte, quel progetto diventa realtà.

Gherardo Vitale Rosati



Protagonista Marco Cocci

Teatro/2

A cena con l'Artusi, e la primavera di Francini. Ecco il Monni di Savelli

Il Teatrodante Carlo Monni riparte dai giovani, da un nuovo direttore artistico e da un'offerta culturale che punterà, in modo particolare, su spettacoli italiani di qualità. Con tre obiettivi: diventare uno spazio aperto, un punto di ritrovo e un riferimento per i campigiani e l'area metropolitana. Sono queste le linee guida lanciate da Andrea Bruno Savelli, voluto alla guida del teatro dopo l'esperienza quasi decennale con Alessandro Benvenuti. «La mia non sarà una direzione che parte da zero — ha spiegato Savelli — il Teatrodante in questi anni è stato gestito bene. Occorre continuare sulla linea tracciata, arricchendo di nuove idee». Il neo direttore ha immediatamente voluto dare una sua impronta organizzando, da venerdì 21 febbraio, una mini rassegna di tre spettacoli dedicati ad Andrea Cambi, comico fiorentino scomparso nel 2009, con la collaborazione del teatro di Rifredi e del teatro Stabile di Innovazione. Con l'inizio della primavera saranno organizzati due eventi (20 e 21 marzo): una cena artusiana con letture tratte dal libro «Odore di chiuso» di Marco Malvaldi (20 marzo) e una maratona a ingresso libero diretta da Chiara Francini (21 marzo) a cui, parteciperanno anche alcuni degli artisti che hanno firmato la petizione in favore del Monni. Infine, per avvicinarsi al mondo giovanile, il Teatrodante sbarca sul web: al profilo Facebook si aggiungono twitter (https://twitter.com/teatro_dante) e la chat Whatsapp (339-7787763).

Antonio Passanese



Direttore Andrea Bruno Savelli

Cinema

Table listing cinema programs for various locations: MONTEVARCHI, CINE8, MONUMENTS MEN, SOTTO UNA BUONA STELLA, ROMA, A PROPOSITO DI DAVIS, PESCIA, CINEMA SPLENDOR, PISA, ARNO, ARSENALE, ISOLA VERDE, MULTISALA ODEON, BALLE & SEBASTIAN, NUOVO, PISTOIA, GLOBIO.

Table listing cinema programs for various locations: MULTISALA LUX, POCCHIANI, GARIBOLDI, SBIU LIFE, ITALIA, MULTISALA POLITEAMA, PONTEDERA, PRATO, EDEN, MULTIPLEX OMNIA CENTER, QUARRATA, NAZIONALE, ROSIGNANO SOLVAY, SOLVAY, SAN GIOVANNI VALDARNO, MASACCIANO, SANTA CROCE SULL'ARNO, SUPERCINEMA LAMI.

Teatri

Table listing theater programs: FIBRIZZE, CHILLE DE LA BALANZA CENTRO GIOVANI, POCCHIANI DONO HELDGRAND, ENTE CASSA DI RISPARMIO, POCCHIANI DONO HELDGRAND, SPAZIO ALBERTI, TEATRO DANTE, TEATRO LUMIERE, TEATRO PUCCHINI, TEATRO DELLA PERGOLA, TEATRO DELLE SPUGGIE, TEATRO DI RIFREDI, TEATRO LA FONTE, TEATRO STUPIO, SCANDICCI.

Table listing theater programs: TEATRO DANTE, TEATRO LUMIERE, TEATRO PUCCHINI, TEATRO DELLA PERGOLA, TEATRO DELLE SPUGGIE, TEATRO DI RIFREDI, TEATRO LA FONTE, TEATRO STUPIO, SCANDICCI.

Table listing theater programs: TEATRO DANTE, TEATRO LUMIERE, TEATRO PUCCHINI, TEATRO DELLA PERGOLA, TEATRO DELLE SPUGGIE, TEATRO DI RIFREDI, TEATRO LA FONTE, TEATRO STUPIO, SCANDICCI.

Table listing theater programs: mer vocale), L. Tili (volontario), A. Amone (corpo) presentato da Dal 21. Ore 21.00. SESTO FIORENTINO, TEATRO DELLA LINONIA, TEATRO S. MARITINO, MODERNO, PRATO, MACNOLFI, TEATRO METASTASIO.

Table listing theater programs: mer vocale), L. Tili (volontario), A. Amone (corpo) presentato da Dal 21. Ore 21.00. SESTO FIORENTINO, TEATRO DELLA LINONIA, TEATRO S. MARITINO, MODERNO, PRATO, MACNOLFI, TEATRO METASTASIO.

CURIOSITÀ » LA CUCINA DI CARNEVALE

In tavola il trionfo delle frittelline come coriandoli

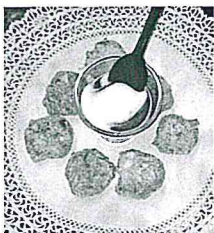
Anche il cibo si traveste e strizza l'occhio dando spazio alla fantasia. Tanti dolci, ma anche ammiccanti gnocchi

di IRENE ARQUINT

A Carnevale, si dice, ogni scherzo vale. Il motto funziona anche in cucina dove il cibo si traveste e strizza l'occhio. Diventa rotondo negli gnocchi, ammiccanti in lasagne e tordelli, nasconde sorprese nelle frittelle da addentare con voluttà.

Così la tavola si colora per portare allegria, prima che gli animi si stemperino e facciamo penitenza con l'avvento della Quaresima.

In omaggio alle cotture in olio Chiara Gambacorti, anima insieme a Elisabetta Gemignani di La Torre a Montecatini di Lucca, quest'anno ha deciso di organizzare una giornata di sola frittura, «fino a farne passare la voglia»: pollo, coniglio, vegetali, crema dall'Artusi, ricotta, semo-

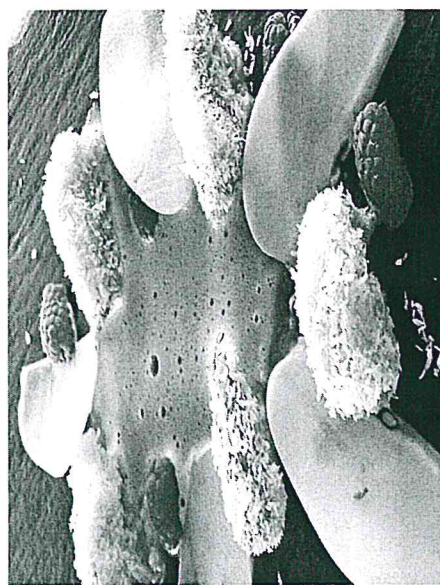


Le frittelle di Angelo Torcigliani

(anche al forno)? E dove è possibile arriva la farcitura di creme, cioccolato, mela. Perché a Carnevale tutto è permesso e i peccati di gola vengono perdonati, ci sarà tempo tutta la Quaresima per espriare.

«Mai come in questo periodo è divertente giocare. Alla ricerca di spunti nuovi ho creato una frittella con riso e cocco - aggiunge Deborah Corsi di La Perla del Mare a San Vincenzo - ottenuta cuocendo il cereale nel latte di cocco, quindi cioccolato bianco, uova e farina. Friggo il composto in piccole sfere da passare nel cocco rapé anziché nello zucchero. In tavola arrivano accompagnate da una crema inglese al the verde».

Una variante sul tema è invece quella di Angelo Torcigliani, chef di Camaione, che ha confezionato le frittelle con pasta bi-



Le frittelle di Deborah Corsi con mousse di cioccolato e schiuma di latte

gnè e riso cotto nel latte con poco zucchero, buccia di limone e Sassolino.

Inizialmente festa contadina in cui si celebrava la fine dell'inverno e si ammazza il maiale, con l'avvento del cristianesimo il Carnevale ha cambiato significato. Ma almeno in cucina non

ha rinunciato a parte del vecchio spirito.

«Mia nonna che era molto religiosa, cucinava lasagne ricche, dopodiché iniziava la penitenza», è così che Silvia Volpe di Bacco e la Volpe a Castelnuovo della Misericordia (in provincia di Livorno) spiega la ricetta a ba-

se di salsiccia e pancetta, ultima scorta di grassi prima dei quaranta giorni di magra in ricordo delle privazioni di Cristo nel deserto. Claudio Vicenzo di La Limonaia a Prato ci mette farro e cavolo nero, mentre Fulvia Puccioni dei Quattro Gigli a Montopoli Valdarno (Pisa), in riferimento ai trascorsi agricoli offre crostini di milza e fegatini, più un'insalata di soppresata, arancia, cannella, finocchi e noccioline tostate di cui fino al secolo scorso era fiorente il Montopolese.

Ispirato al baccanale, il periodo si presta a travestimenti e burle. Mirko Martinielli di Oasi a Follonica ha inserito in carta un crudo di crostacei chiamato Arlecchino. Al pari della maschera bergamasca il piatto diventa gio-

«Il cibo deve essere divertente e destare interesse - spiega il patron di Oasi - visto che i crostacei hanno colori diversi li ho trasformati in coriandoli. Così su un carpaccio bianco di gambero metto delle pasticche di gambero rosso, scampo e mazzancolle, alternati da verdure a diverse consistenze: creme, gelatine, crude».

E largo anche agli gnocchetti e alle polpette che ricordano molto da vicino i piccoli foglietti rotondi gettati in aria dalle maschere. Per l'appuntamento Daniele Fagiolini dell'Antico Ristoro Le Colombaie di San Miniato ne ha impastati bianchi, rossi e verdi, condonoli con sughi di capesante e carciofi.

ESPRESSO/REDAZIONE

NUCCI
Specialità gastronomiche

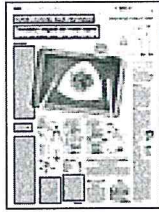
Volete la certezza della qualità?

LA VELOCE

Via Ettore Sambo 46 - Prato (PO)
Tel. 0574 720735

Seguici su Facebook

Vi aspettiamo
Sabato 1 Marzo
per la presentazione
del bollino di riconoscimento
del Pane Gran Prato
Filiera corta cerealicola pratese,
in
Piazza del Mercato Nuovo
a Prato
presso il Mercato Terra di Prato
dalle ore 10:00 in poi



I turisti a lezione dagli chef italiani “Svelateci i segreti dei vostri sapori”

Ai corsi di cucina 800mila stranieri. Pasta e gelato le ricette cult

IRENE MARIA SCALISE

ROMA — Arrivano in Italia uomini (ma soprattutto donne) senza qualità e tornano a casa strepitosi cuochi. Sono quelli che in valigia, prima della macchina fotografica, infilano il cappello da chef. Americani, tedeschi, inglesi ma anche russi e scandinavi. Li chiamano *culinary traveller* e fanno la gioia di agenzie di viaggi e scuole di cucina. Quasi 800mila stranieri nel 2013 hanno frequentando 18mila corsi di cucina per più di 134 milioni di fatturato. «E quest'anno per le *“cooking class”* le cose sono destinate ad andare ancora meglio», anticipa Massimo Feruzzi, del Centro di studi sul turismo JFC, «si prevede che il settore raggiungerà i 160 milioni di euro di fatturato e supererà le 900 mila presenze».

C'è la coppia cinese in viaggio di nozze che spera, cucinando italiano, di partire con il piede giusto e allunga la vacanza pur di rubare i segreti della lasagna. O la mamma iraniana che vuole variare il menù dei figli con l'esotica pasta al sugo. Per tutti il mantra sembra essere la tradizione. «I piatti che vogliono imparare sono classici come pasta al forno, pane, pizza, focaccia», precisa Feruzzi, «con una forte attenzione alle materie prime di buona qualità e ai prodotti a chilometro zero. Tra le nuove passioni c'è però il gelato artigianale ormai richiesto in ogni stagione». Ma i turisti culinari non sono tutti uguali. Ci sono quelli che aderiscono a proposte di tour operator che, in una settimana

“Vengono qui soprattutto per imparare a fare i piatti della nostra tradizione”

na di vacanza, inseriscono una mezza giornata dedicata alla cucina italiana. Qualche ora per vedere l'effetto che fa, accompagnata dalla degustazione di prodotti locali e visita alle cantine. In questo caso il costo varia dai 70 agli oltre 100 euro. Quelli che non si accontentano, invece, s'iscrivono a serissimi intensivi (dai 7 ai 15 giorni) e non badano a spese investendo anche 2mila euro per degustazioni, incontri con i produttori, cene nei ristoranti stellati e visite ai mercati.

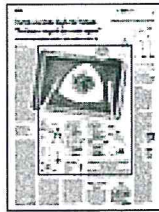
Toscana, Umbria, Piemonte ed Emilia entusiasmano i viaggiatori più delle altre regioni. E proprio in Emilia si trova la scuola *Casa Artusi*. Racconta la direttrice Susi Petrito Silva: «La nostra scuola ricorda una casa italiana, un'aula didattica con 20 postazioni completamente attrezzate. Noi spieghiamo come cucinare in modo semplice e con poche cose». Ma spesso gli studenti vogliono di più. Tra le richieste più frequenti ci sono i corsi su misura: «Sono lezioni su argomenti specifici, spesso ne sentono parlare da un blog dall'altra parte del mondo: quando ci contattano hanno già le idee chiare». Ma anche Roma attrae la carica dei nuovi cuochi. Spiega David Sgueglia della Marra, gestore di *A cooking day in Rome*: «Per aprire una scuola non ci s'improvvisa, io sono diventato professionista alla Federazione italiana cuochi, ora propongo ai miei allievi una mattinata completa. C'incontriamo al Pantheon per

un caffè, quindi scegliamo insieme le materie prime al mercato di Campo dei Fiori e poi andiamo nella mia casa laboratorio dove insegno a preparare un pasto completo dal primo al dolce». Al termine, Sgueglia e i suoi allievi pranzano tutti assieme. E sono proprio queste mini esperienze che spingono i turisti a tornare in Italia per osare di più con un corso professionale.

Ma qual è l'identikit di chi frequenta questi corsi cucina destinati agli stranieri? I dati raccolti dalle scuole dipingono una figura simile: donne nel 62% dei casi, di livello economico medio alto, arrivano da

Stati Uniti e Gran Bretagna ma sempre più spesso anche da Russia e Brasile. Talvolta coppie senza figli e uomini single che dicono basta ad una vita di ristoranti. Per tutti, al rientro in patria, un carico di masserizie made in Italy. Spiegano dalla scuola *Bologna Gourmet*: «Aiutiamo a conoscere il Parmigiano Reggiano, il prosciutto di Parma o il culatello ma anche a degustare il Sangiovese e il Lambrusco». Mentre *Abruzzo Cibus*, per entrare sino in fondo nel viaggio culinario, propone lezioni in inglese per principianti e professionisti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le lezioni
 su ricette e prodotti della cucina italiana
 o
 su ricette della cucina regionale

I costi medi

75 euro per mezza giornata
 115 euro per una giornata intera
 1.780 euro per una full immersion di 11 giorni

Il target

- coppie senza figli 23,8%
- senior 20,2%
- donne single 18,6%
- coppie con figli 17,6%
- uomini single 7,5%
- novelli sposi 6,7%

L'età dei corsisti

62,3% è donna

- 46-60 anni 44,6%
- under 35 8,9%
- over 60 19,5%
- 36-45 anni 27%

I corsi-tipo

Mezza giornata o una giornata

3 o 4 ore di lezione

- Degustazione di prodotti locali e visite alle cantine

2 ore di tour al mercato per selezionare i prodotti

- Lezione e degustazione

Pacchetto full immersion

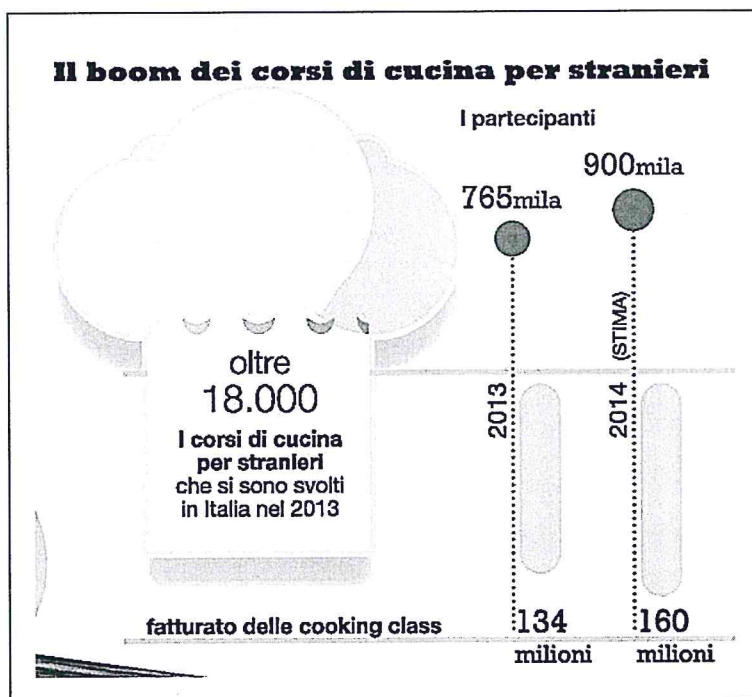
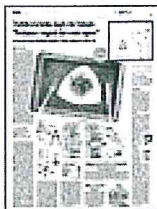
da 7 a 15 giorni

- Lezione ai fornelli
- Degustazioni
- Cene nei ristoranti stellati e/o nelle osterie tipiche
- Tour al mercato per acquistare i prodotti
- Visita ai luoghi di produzione
- Vendemmia e ricerca del tartufo

I territori più richiesti

I primi cinque Paesi di provenienza

Stati Uniti	23,9%
Germania	21,2%
Gran Bretagna	13,3%
Russia	8%
Canada	5,6%





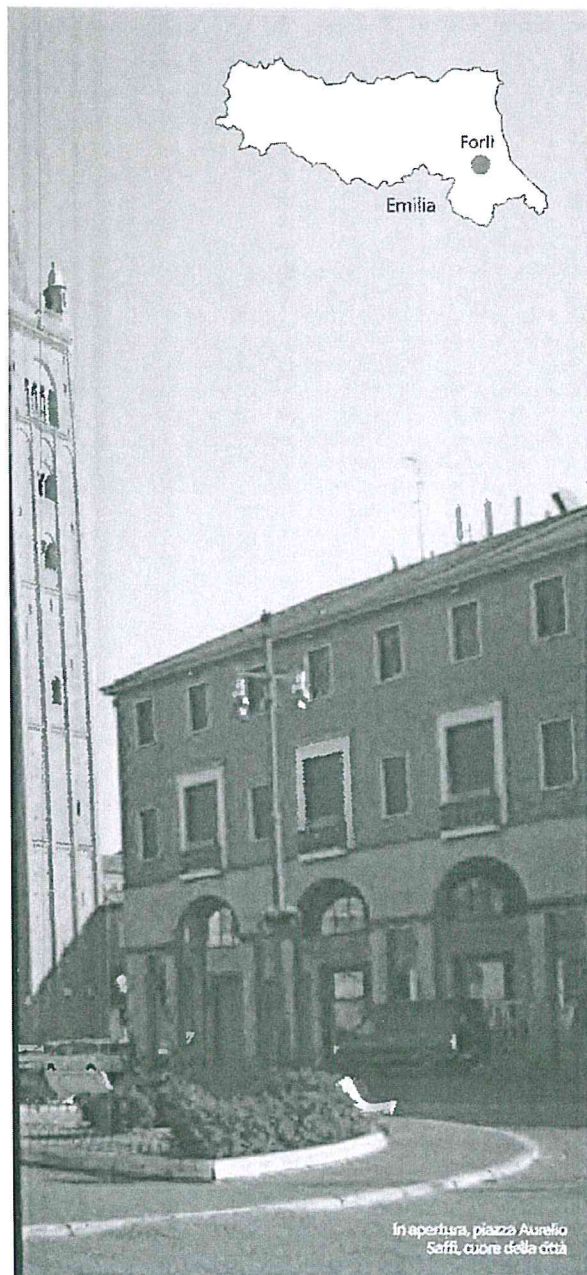
l'italianinmostra

Forlì, crocevia del '900

di Silvana Delfuoco



Rigorose facciate che si stagliano nette su un tessuto urbano scarno, pulito (dove la mano degli architetti del Ventennio c'è e si vede) tra le quali, per contrasto, fremono da sempre spiriti caldi, ribelli. E scorre in quantità Il Sangiovese. Qui, nel bel contesto del Musei San Domenico, si torna a parlare di Liberty



In apertura, piazza Aurelio Saffi, cuore della città

Difficile identificare al primo colpo il vero carattere di Forlì, capitale di fatto della Romagna. Razionale ed eclettico, come la rigorosa architettura dei palazzi che fiancheggiano l'asse portante di viale della Libertà, o passionale e sanguigno, come il temperamento di tanti suoi figli, illustri o meno noti, dal capitano di ventura Giovanni dalle Bande Nere ai patrioti "carbonari" Aurelio Saffi e Piero Maroncelli? E come dimenticare il Du-

l'italianmostra

Non solo piadina

Quando ci si siede a tavola, la terra della piadina diventa un trionfo di primi piatti, le m'nestre come si dice da queste parti: asciutte o in brodo, la sostanza non cambia. Sempre gli stessi sono infatti i passatelli, piatto dei giorni di festa. Vicinissimo è poi Sogliano sul Rubicone, patria del mitico formaggio di fossa, di cui ogni anno si festeggia la sagra il 25 novembre, quando le "fosse", rimaste chiuse per circa tre mesi, vengono riaperte davanti ai numerosi, e impazienti, visitatori. E a conclusione di un pranzo non troppo dietetico, niente di meglio di una coloratissima, e altrettanto calorica, zuppa inglese, rigorosamente preparata con i savoardi bagnati nell'alchermes. Perché anche Forlì, alla pari di altre città della regione, ne rivendica la primogenitura. Prima di ogni giudizio, l'assaggio è d'obbligo!

ce, Benito Mussolini, nato a Predappio, a solo 15 km dal centro cittadino! In realtà il *ziadòn* (cittadone), come ancora la chiamano da queste parti, ha attraversato secoli di storia superandone con lungimirante tolleranza gli inevitabili stravolgimenti. Una città dalle solide radici, dove, da sempre, laicità e religione si sono fronteggiate senza mai sopraffarsi, come testimonia la scritta *Libertas* sulla croce bianca, in ricordo delle crociate, dello stemma cittadino: solido caposaldo della Romagna pontificia dal XV al XVIII secolo, ma anche luogo di secolare accoglienza, a partire dal Medioevo, di una prospera comunità ebraica. E soprattutto patria della piadina e del Sangiovese: strumenti inoppugnabili della migliore diplomazia, in grado di placare felicemente ogni possibile contrasto.

Metafisica e bancarelle

Raggiungere il centro cittadino dalla Stazione Ferroviaria è come fare un salto indietro nel tempo, tra gli anni '20 e i '40 del XX secolo, in una città ridisegnata, dalle facciate dei palazzi alla struttura di viali e strade, con mano rigorosa e spesso felice dagli architetti del Ventennio. Ma una volta arrivati in piazza Saffi, cuore pulsante di Forlì e tra le più vaste d'Italia, ecco spalancarsi "uno scenario metafisico alla Giorgio de Chirico", come l'ha definita lo storico dell'arte Antonio Paolucci. La Basilica romanica di San Mercuriale, con il suo altissimo campanile così simile a quello di San Marco; il Palazzo delle Poste, capolavoro degli anni '30; l'imponente Palazzo Comunale, dall'im-



Uno stile per l'Italia moderna

Un incontenibile slancio vitale sotto cui serpeggia una sottile inquietudine esistenziale e sociale. Questo, in sintesi, il senso dell'esperienza artistica del Liberty, nelle sue varie sfumature europee (Art Nouveau, Jugendstil, Modern Style). «La borghesia dell'epoca trova per la prima volta il suo stile - ha ricordato durante l'anteprima alla mostra lo storico e critico Antonio Paolucci, presidente del Comitato scientifico - Uno stile fatto soprattutto per il piacere di vivere la bellezza anche tra le pareti domestiche: la casa, il salotto, il bagno... E per la prima volta la donna assume il ruolo di

protagonista: seduttrice, dominatrice, indiscussa *regina cordium*». Terzo appuntamento dedicato all'arte del Novecento ai Musei San Domenico, la mostra fa dialogare tra loro pittura, scultura e arti decorative: da Segantini a Boldini, da Longoni a Casorati a Baccharini, passando per le vetrate, i ferri battuti, le ceramiche, i manifesti, i mobili, fino ai vestiti di Eleonora Duse, ai merletti di Aemilia Ars, agli arazzi di Zecchin.

fino al 15 giugno
 Musei San Domenico
www.mostraliberty.it

Visitare Forlì è come fare un salto indietro nel tempo, tra gli anni '20 e '40 del XX secolo, in una città ridisegnata con mano rigorosa e spesso felice dagli architetti del Ventennio

pianto risalente all'anno Mille; quello del Podestà, dalla gotica facciata in cotto, e infine il rinascimentale Palazzo Albertini, in perfetto stile veneziano: dieci secoli di storia affiancati, in una armonica coesistenza di stili unica nel suo genere. E qui, punto d'incontro dei quattro corsi principali della città, gli assi viari dell'antico impianto romano, si svolge con cadenza bisettimanale il mercato ambulante, uno dei più grandi della Romagna: da sempre il modo più autentico per vivere la piazza, come vuole la tradizione della provincia italiana.

Scelti per voi

dove mangiare

Osteria Don Abbondio
 A due passi dai Musei San Domenico, cucina di territorio. Prezzo medio: 35 euro.
 Piazza Guido da Montefeltro, 16
 Tel. 0543.25460
www.osteriadonabbondio.it

Casa Rusticale dei Cavalieri Templari
 Cucina familiare in un'antica Dimora. Insieme a un'ottima cucina italiana.
 Prezzo medio: 45 euro
 Viale Bologna, 275
 Tel. 0543.701143
www.osteriakeltempio.it

Casa Artusi
 Ristorante e Osteria all'interno del primo "Centro di cultura gastronomica" nato nella patria di Pellegrino Artusi.
 Prezzo medio (bevande escluse): 35 euro
 Via A. Costa, 31
 Forlimpopoli (FC)
 Tel. 0543.743049
www.casartusi.it

dove dormire

Hotel della città et de la ville
 Nella "Madrassa" di Cas Forlì, 4 stelle nel centro storico. Doppia da 180 euro.
 Corso della Repubblica, 117
 Tel. 0543.28297
www.hoteldellacitta.it

Hotel Lory
 In pieno centro, piccolo e confortevole hotel rinnovato di recente.
 Doppia da 70 euro
 Via Gisvita Lazzaroni, 20
 Tel. 0543.25007
www.lory-hotel.com

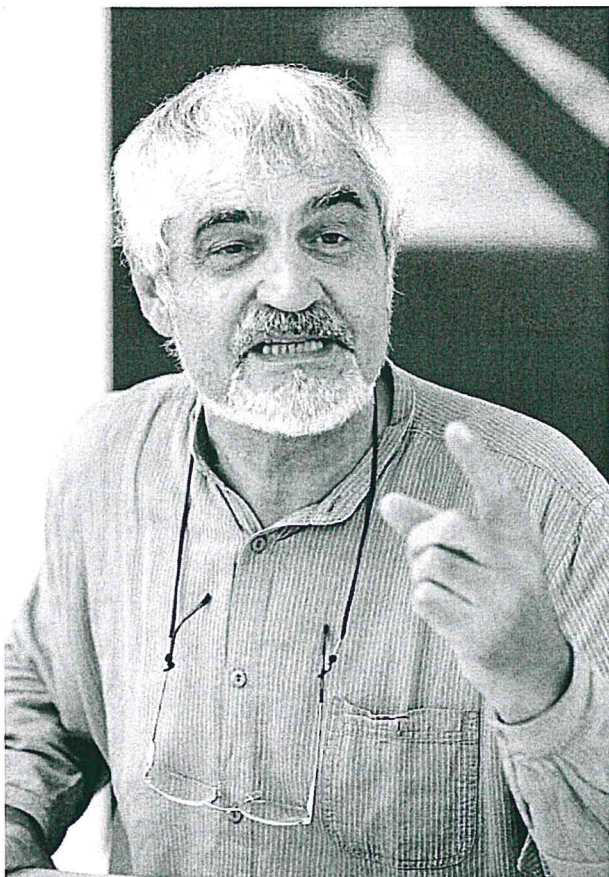
Agriturismo La Saizola
 In posizione panoramica a metà strada fra Forlì e Forlimpopoli. Doppia da 75 euro.
 Via Magliarella, 9
 Magliano (FC)
 Tel. 0543.89470
www.saizola.it

dove comprare

Salsamentaria Tomba
 Salsami tipici in un emporio ultracentenario.
 Corso Diaz, 74C
 Tel. 0543.26054

Cioccolateria Gardini - L'Artigiano
 Da provare il cioccolato al sale dolce di Cervia e le praline al formaggio di fossa.
 Via Ettore Benini, 38 - Vecchiazzano (FC)
 Tel. 0543.480375

L'economista francese a Palazzo Ducale per l'anteprima de "La Storia in piazza"



Il sindaco

Può cacciare le macchine ed esaltare i trasporti pubblici. Può sviluppare il rapporto città-campagna aiutando i genovesi a inventare "orti" ovunque

La rivincita

L'innalzamento del mare può dare la rivincita sulla nemica storica, Venezia. Ma Genova ha un progetto per restare viva?



PROSPETTIVE

Acqua alta a Venezia Sotto, il sindaco Doria viaggia in metropolitana A sinistra l'economista e filosofo Serge Latouche



che riempiamo e poi vuotiamo sistematicamente, buttando il venti per cento di quanto acquistiamo».

Il nostro sindaco, Marco Doria, si è schierato apertamente col movimento della "Decrescita felice". Le aresmesse da dismettere, in città, non mancano. Ha qualche consiglio da dargli?

«È molto difficile il passaggio da un modello di crescita ad una società decrescente. Ma bisogna capire che quel vecchio modello è finito, non si riprenderà mai. Bisogna sapersi riorganizzare, ma non è impossibile. Prima citavo Detroit. Le industrie sono fallite? Ebbene quei terreni sono diventati giardini, orti. E la "slow city", la città lenta, non è certo una bestemmia. È stato dimostrato che una città di 60/70 mila abitanti può essere autonoma, in termini di energia, cibo, vivibilità».

Per tornare a Doria?

«Può cacciare le macchine ed esaltare i trasporti pubblici. Può giovarsi di quell'equilibrio unico che ha Genova, il mare e subito dietro le montagne. Può sviluppare il rapporto città-campagna, aiutando i cittadini ad "inventare" orti ovunque. Non servono molti soldi, ma occorre ridare la parola al popolo, sviluppare il buonsenso dei cittadini. Del resto — lo dico con una battuta — l'innalzamento del livello del mare può dare a Genova la rivincita sulla sua nemica storica, Venezia. Non si tratta di teoria: il mare si sta innalzando. Genova ha un progetto per restare viva?».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RAFFAEL NERI

(dalla prima pagina di cronaca)

«È evidente che qualcosa debba essere rivisto, anche da chi non è fautore della "decrecita felice"».

Figuriamoci, poi, se a parlare è la "Decrescita Felice" fatta persona, cioè il professor Serge Latouche — 74 anni, economista e filosofo francese — che martedì terrà una Lezione magistralis a Palazzo Ducale (alle 17.45) su *Cibo e parsimonia alimentare*.

La conferenza — anteprima della *Storia in piazza* (dal 10 aprile al Ducale), quest'anno dedicata al tema dell'alimentazione — sarà un'occasione per parlare di alimentazione, nell'ottica della "Teoria della Decrescita", cioè il "progetto per uscire dalla società attuale e dalle sue distorsioni". Lo schema è semplice: la società contemporanea è "distorta" dallo sfruttamento dell'uomo, della natura e delle sue risorse. Tutto è finalizzato a questa estrazione di valore ed alla corsa continua ad ampliarlo. Ma questa crescita, per Latouche "non è più possibile e non è neppure auspicabile: il nostro pianeta non può sopportare più altra crescita", siamo giunti al punto di non ritorno.

I temi sono due, professore: alimentazione e futuro della città. La sua visita a Genova sta elettrizzando i molti estimatori — tra i quali il sindaco, Marco Doria — della sua teoria

Serge Latouche

“Decrescita felice” la ricetta del filosofo per Genova

sulla "Decrescita felice".
 «Partiamo dal cibo. In questo caso la decrescita non va presa alla lettera. Si tratta di mangiare diversamente, non di mangiare meno e fare la fame. Non è che mangiamo troppo, semplicemente l'impatto ecologico di ciò che mangiamo è molto forte. Mi spie-

go: tradizionalmente la mucca mangia erba. Oggi mangia farina di soia. Per produrla, in Brasile, si bruciano le foreste, la farina di soia fa diecimila chilometri, le mucche diventano pazze e chi le mangia obeso e con un colesterolo fuori da ogni controllo. Io mi batto contro un'agricoltura produttiva,

che usa imballaggi inutili, congelatori giganteschi — il risultato di questo modello è di 300 miliardi di tonnellate di cibo sprecato nel mondo».

Come se ne esce, professore?
 «Per esempio col modello "Slow food" di Carlo Petrini. Cibo a chilo-

metri zero, stagionale, con più sapore. Ritrovare il gusto della buona cucina e penso al più grande di tutti, Pellegrino Artusi. Per esempio, mangiando meno carne. Per esempio trovando una soluzione concreta all'incredibile spreco dei supermercati e di quello, indotto, dei nostri surgelatori,

OGGI SU GENOVA.REPUBBLICA.IT

Ai Pian d'Invrea
 A 10, l'auto sbanda colpa della pioggia
 Muore bimba di 4 anni

La lirica
 Madame Butterfly per l'ultima replica torna sul palco la Dessì

La bicicletta
 Alla Maddalena il basso riconvertito riapre come "bici box"

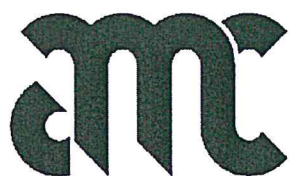
Il calcio
 LE DIRETTE DI GENOVA-CATANIA E TORINO-SAMPDORIA

La rapina
 Calvari, banditi assaltano l'ufficio postale e sequestrano l'impiegato



Il video
 La bomba d'aereo recuperata in porto brillerà nel forte Ratti

La pubblicità legale con



A. MANZONI & C. S.p.A.

semplicemente
efficace

GENOVA Via XX Settembre, 41 - tel. 010-537311 - mail legalegenova@manzoni.it



Ponte fra due mondi
I taccuini di Winkler
neo-espressionista
stregato dalla Turchia

Viandanti tra due mondi: il taccuino turco di Othmar Winkler (Ed. Vox Populi-Il Nodo di Gordo, pp. 172, euro 18) racconta di un inedito blocco di disegni, chine e pastelli dell'artista sudtirolese, elaborati durante un suo viaggio nel 1978 in cui vide e riconobbe le consonanze fra il suo mondo, votato al mito nordico, e lo spirito anatolico. Nel volume, ampiamente illustrato, avviene un incontro ideale fra l'artista e gli autori:

l'antropologo Alessandro Bertirotti, Gianpiero Bellingieri, Ermanno Visintainer e il medievista Franco Cardini. Tra gli interventi anche quelli dello studioso di geopolitica Andrea Marcigliano, di Augusto Grandi, giornalista del *Sole 24 Ore*, e di Paolo Zammattè, architetto e critico d'arte. Cosmopolita, sempre molto incisivo e contrastato, rappresentativo di quel Neoespressionismo che fa da sfondo all'arte transnazionale europea

fra gli anni Trenta e la seconda metà del Novecento, Winkler predilige un soggetto: l'anima del confine. Rappresenta fortissime immagini simboliche della sua spiritualità, che è anche quella di una realtà, la montagna, considerata magica. L'artista sudtirolese in questo taccuino si fa ponte tra due mondi, due culture, due civiltà, quella europea e quella asiatica.

ANDREA COLOMBO

SÜDTIROL IN GUERRA

Bombe per toglierci l'Alto Adige

Un volume ricostruisce gli attentati dei terroristi filoaustriaci. Dando la colpa agli italiani, che oggi si ritrovano discriminati in patria

Giuseppe Parlato

Il 20 settembre 1956, a Settequerce, alle porte di Bolzano, saltò un traliccio. Gli autori erano militanti di gruppi terroristici che miravano al distacco dell'Alto Adige dall'Italia e alla sua unione con l'Austria. Era il primo di una lunghissima serie di attentati: ben 315 tra il 1956 e il 1967, cui ne seguirono altri 46 tra il 1986 e il 1988. Complessivamente vi furono 21 vittime, compresi quattro terroristi dilaniati dalle cariche che stavano piazzando, e 57 feriti, di cui 23 appartenenti alle forze dell'ordine e 34 civili. Una guerra dimenticata e, appunto perché dimenticata e mai studiata approfonditamente, in grado di spargere nuove tossine quarant'anni dopo.

Lo spunto viene dall'agile libretto *Südtirol. Storia di una guerra rimossa (1956-1967)* di Mauro Marcantoni e Giorgio Postal (Donzelli, pp. 112, euro 17,50), che ricostruisce nei tratti essenziali la vicenda, ma che non la approfondisce dal punto di vista della documentazione storica, né risolve i molti punti oscuri. Una storia ancora da scrivere, quindi; e il merito degli autori è soprattutto quello di avere sollevato una spessa coltre di indifferenza sul problema, anche se la tesi di fondo è un po' quella per cui gli italiani, dopo quello che aveva fatto il fascismo da quelle parti, un po' se la sono, se non meritata, almeno cercata.

Dopo la Prima guerra mondiale l'Italia, acquisite le province di Trento e di Bolzano, iniziò un processo di assimilazione nazionale dell'Alto Adige, accentuato durante il fascismo dall'arrivo di molti funzionari e impiegati provenienti dal resto della Penisola.

Dopo la Seconda guerra mondiale, De Gasperi e il cancelliere austriaco Gruber (nel 1946) conclusero un accordo che sancì definitivamente l'italianità dell'Alto Adige, con una serie di clausole atte a garantire alla popolazione di lingua tedesca la propria identità.

Nel pieno delle trattative per attuare gli accordi, iniziarono gli attentati, evidentemente



LA NOTTE DEI FUOCHI

I danni dopo la cosiddetta «Notte dei fuochi» del giugno 1961, quando in tutta la regione saltarono in aria ponti, tralci e binari (Olycom)

per bloccare sul nascere ogni soluzione che non prevedesse il passaggio di Bolzano all'Austria. In più, dal 1957, il vecchio gruppo dirigente della Südtiroler Volkspartei (Svp), cattolico-popolare e moderato, fu sostituito da elementi più radicali, con forti venature neonaziste. Il terrorismo ebbe per molto tempo l'avallo dell'Austria e della Germania, che divennero il rifugio degli attentatori.

Negli anni '60 gli attentati aumentarono di intensità: solo nella «notte dei fuochi», tra l'11 e il 12 giugno 1961, si registrarono 37 attentati. Gli obiettivi erano i simboli dello Stato italiano, i carabinieri, la Finanza, le stazioni, i convogli ferroviari, gli uffici postali, anche lontani dalla provincia di Bolzano. Nell'estate 1963 gli attentati si susseguirono a cadenze settimanali. Si seppe poi che il ministro degli Esteri austriaco, Kreisky, aveva avuto frequenti contatti con esponenti del terrorismo altoatesino, come emerse pochi anni dopo dal testamento di Luis Amplatz, capo dei «partigiani sudtirolesi».

Nel 1969 si arrivò, dopo lunghe ed estenuanti trattative segnate dal terrorismo, al «Pacchetto», il secondo Statu-

to di Autonomia, attuato nel 1972. Le trattative, avrebbe poi detto Magnago, capo storico della Svp, erano state «postivamente» condizionate dagli attentati. Si incominciò con Sesto Pusteria (maggio 1965), due carabinieri uccisi; si proseguì con Passo Vizze (maggio 1966), un finanziere ucciso; poi fu la volta di San Martino di Casies (luglio 1966), due finanzieri uccisi e uno ferito gravemente; il 12 agosto una mina scoppiò sotto un treno ferendo due ferrovieri; il 3 e il 20 agosto i carabinieri sventarono due attentati al Palazzo di Giustizia di Bolzano e sulla linea ferroviaria presso il Brennero che avrebbero potuto provocare due stragi; il 9 settembre 1966 tre finanzieri vennero uccisi per l'esplosione della caserma della Guardia di Finanza di Malga Sasso, nei pressi del Brennero; il 31 maggio 1967 tre persone furono ferite nell'esplosione di un bar di Brunico; il 25 giugno 1967 fu la volta della strage di Cima Vallona, quattro morti,

tra carabinieri e alpini, una trappola fatta per uccidere un consistente numero di militari; infine, il 30 settembre successivo, due poliziotti morirono nel tentativo, riuscito, di allontanare dai binari della stazione di Trento, affollata di gente, una valigia piena di esplosivo rinvenuto sull'Alpen Express: sarebbe stata una strage.

Dopo il 1972 sembrò che si fosse trovata la soluzione di un problema irrisolvibile. Invece, a vedere la situazione oggi, esiste un malessere italiano che dipende in buona misura dall'assurda applicazione dello Statuto di autonomia. Il quale limita le possibilità degli italiani di trovare lavoro, di avere una casa, di mandare a scuola in figli in una scuola italiana; la loro identità culturale è compromessa da un monolinguisimo tedesco che si sta sostituendo progressivamente al vecchio bilinguismo e dall'attacco sistematico ai loro simboli, alla loro storia e alla loro identità. Questa è un'altra storia, ma si innesta nella guerra degli anni Sessanta, contro lo Stato italiano. Gli italiani oggi sono minoranza non tutelata e discriminata in una provincia della Repubblica italiana...

«Downton Abbey» all'italiana. Vecchie storie di famiglia tra i fornelli mai amici e le ricette ritrovate

È uscito il nuovo e sorprendente volume di Camilla Salvago Raggi, *Fuoco Nemico* (Il Canneto, pp. 100, euro 8), dedicato alla cucina e anche alla grande storia, dove il fuoco è quello dei fornelli, «duogo di pena» per la celebre scrittrice. Di Camilla, nata a Genova nel 1924, si conosce la brillante carriera: nel 1960 fu pubblicata la sua prima opera da Feltrinelli, *La notte dei mascheri*; nel 1993 ha vinto il Premio Rapallo Carige per la donna scrittrice con il suo *Prima del fuoco* (Longanesi); nel 2001 ha vinto il Premio Procidia Elsa Morante per la sua traduzione di *Suspense* di Joseph Conrad (ora riedito da Il Canneto); sono memorabili inoltre le sue trasposizioni del *De Profundis* di Oscar Wilde e de *L'ufficiale prussiano e altri racconti* di David Herbert Lawrence. Moglie dello scrittore Marcello Venturi, discende da una nobile schiatta genovese, che diede al nostro Stato il diplomatico Giuseppe Salvago Raggi, senatore del Regno il 1° gennaio 1918. Ricordiamo l'ambasciatore Giuseppe (nato a Genova il 17 maggio 1866, morto a Molare il 28 febbraio 1946), nonno di Camilla, perché nella sua scrittura, spesso autobiografica (le sue *Lettere dall'Oriente*, scritte in seguito a esperienze di viaggio fatte a 20 anni nel mondo arabo, continuano a essere ripubblicate), ricorre come un intrigante convitato di pietra, pronto a ricordare alla scrittrice e al lettore il grande stile del mondo di ieri.

Camilla conobbe il nonno soltanto nel 1936, quando morì suo padre Paris, che era figlio unico. Nonno e nipotina finirono in un tenerissimo idillio familiare, lui la adottò e Camilla, ormai marchesa, a 22 anni si trovò a essere l'ultima del suo casato, l'eredità della Badia cistercense di Tiglieto e della villa di Campale, nel Monferrato, dove tuttora vive e che fa da superba cornice a molte sue opere, come nel romanzo *Il nocce di Cavour*.

Camilla, ormai giovanissima novantenne, in *Fuoco nemico* ci racconta altre storie, questa volta di cucina, con l'ausilio di un sorprendente baule del nonno Giuseppe. Lì ritrova, a esempio, un vecchio menù del 9 dicembre 1895, a Campale: «Consummè aux quenelles. Petits patés de truffes. Truffes de L'Orba. Tournedos Jardinière. Timbale à la Khédive. Choux de Bruxelles sauce mousseline. Bécasse roties. Truffes en salade. Mont Blanc».

La scrittrice ammette di essere una pessima cuoca, che adora le patatine fritte e le buste di surgelati: ai fornelli non è in grado di far nulla e niente al mondo l'annoia di più. Anzi, i dubbi in cucina la assalgono anche per preparare un uovo: «Certo nessun libro di cucina spiega come fare un uovo sodo. Si dà per scontato che lo si sappia. Io invece non lo so e mi trovo di fronte a un problema: metterlo a freddo o quando l'acqua bolle?».

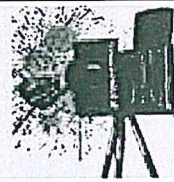
A dispetto di questa colossale e imperdonabile sbandataggine in cucina, Camilla è attratta dall'arte culinaria in maniera irresistibile: sue devono essere tutte le vecchie riviste polverose di cucina, con le fantastiche rubriche, e i ricettari dell'Artusi. Golosa anche delle trasmissioni televisive moderne, con una preferenza per la Parodi. *Fuoco nemico* diventa così una piccola enciclopedia della memoria tra i fornelli, brillante e assai divertente, dove la rievocazione del passato è la testimonianza di un'antica famiglia italiana, sullo stile *british* di un *Gosford Park* o del più recente *Downton Abbey*, di «un mondo altro, arte di un passato che oggi non esiste più, perché non esistono più i presupposti per resuscitarlo».

ROBERTO COALOA





Accadde oggi Grazie a Lucrezia Borgia nascono le tagliatelle

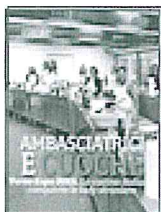


di **LORENZO BONAZZI**

«**Q**uando sentite parlare della cucina tipica bolognese fate una riverenza che la merita»; così Pellegrino Artusi, romagnolo di Forlimpopoli, apriva il capitolo dedicato alle ricette petroniane nel suo famoso ricettario «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene». Tra le tante specialità culinarie locali una delle più apprezzate rimane, senza dubbio, la tagliatella che, leggenda vuole, essere stata inventata per una speciale occasione. Nel 1487, infatti, durante il viaggio verso Ferrara sostò a Bologna Lucrezia Borgia, promessa sposa del Duca Alfonso I d'Este, la quale grazie alla sua ricca chioma bionda ispirò il mastro Zefirano, cuoco personale di Giovanni II Bentivoglio, che colpito da tanta bellezza inventò la lunga e gialla pasta. La storia, nonostante sia stata creata nella seconda metà

dell'Ottocento da Olindo Guerrini, poeta e scrittore legato alla città e anch'egli romagnolo, si lega alla tradizione culinaria locale una cui prima testimonianza fu il «gioco novo di tutte le osterie» illustrato da Giuseppe Maria Mitelli nel Settecento. Al suo interno erano disegnate le insegne delle osterie con la descrizione delle specialità che offrivano e, tra queste, spiccavano quella dell'Angelo nel Borgo Venturoli e quella del Melone in S. Pietro rinomate per le ottime sfoglie e i tortelli. A testimonianza, dunque, di questa tradizione secolare il 16 aprile 1972, presso la Camera di Commercio di Bologna, la Confraternita del tortellino e l'Accademia Italiana della Cucina hanno depositato la ricetta e la grandezza della vera tagliatella alla bolognese. Le misure corrispondono a 8 millimetri di larghezza pari alla 12.270esima parte della Torre Asinelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



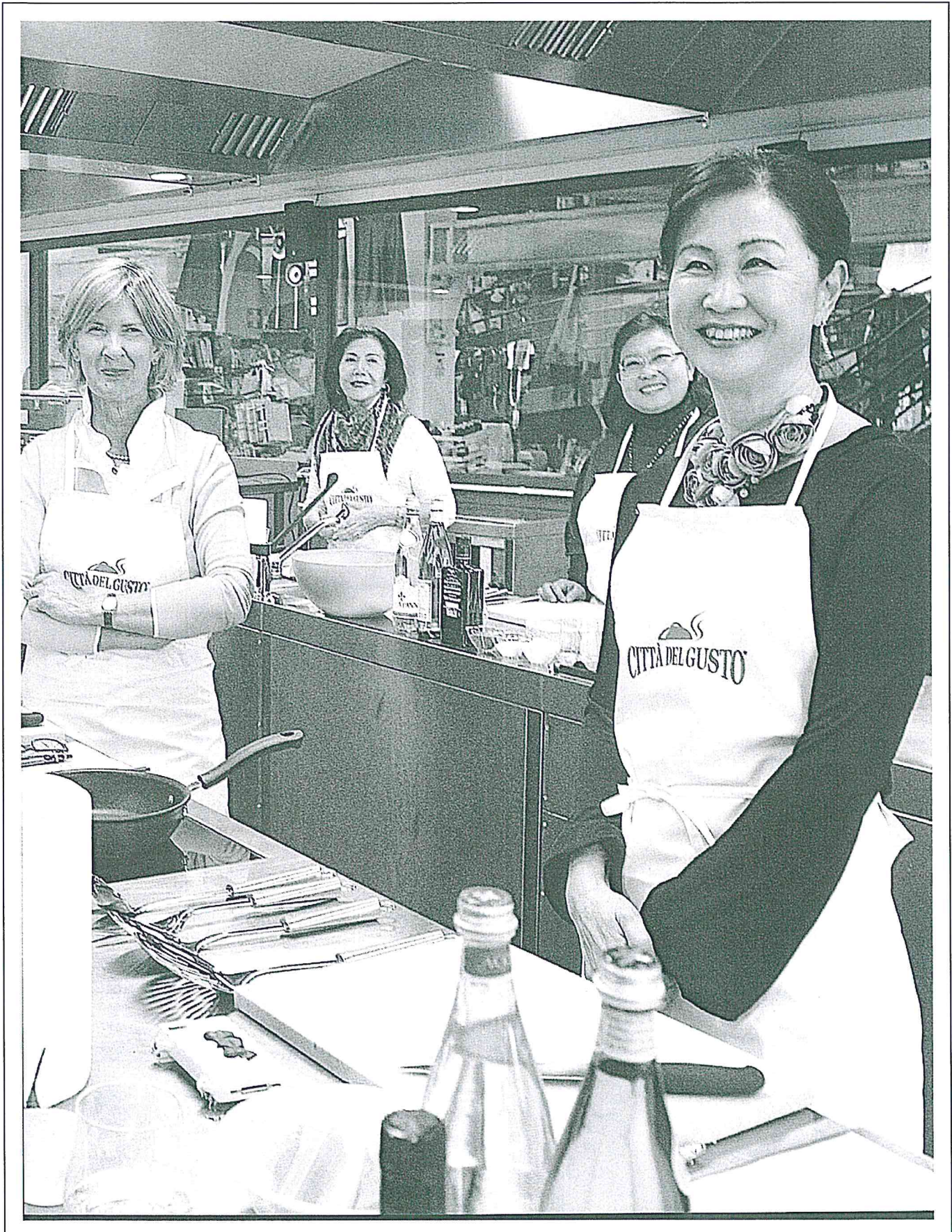
L'EVENTO
di *Silvia Biondi*
foto *di Silvia Biondi*

AMBASCIATRICI E CUOCHE

Verso Expo 2015. La cucina italiana conquista le lady straniere

30

MAGGIO 2014





L'EVENTO

Cuoche per un giorno, le mogli degli ambasciatori stranieri a Roma hanno partecipato a una cooking class presso la scuola di cucina della Città del gusto di Roma: primo passo di avvicinamento a Expo 2015,

Entusiaste, elettrizzate come tante scolarette il primo giorno di scuola... Eccole, le mogli degli ambasciatori stranieri a Roma, arrivano alla spicciolata nel Teatro della cucina della Città del gusto di Roma, proprio nel giorno della visita nella Capitale di Barak Obama. L'appuntamento è l'occasione per creare un momento di riflessione e di scambio sulle tradizioni culinarie dei diversi Paesi, anche in vista di Expo 2015 dove cibo e nutrizione sono il tema portante. In cattedra, anzi ai fornelli, c'è Davide Francesco Cannillo, cuoco docente presso le scuole di cucina della Città del gusto di Roma. In menu tre piatti molto classici e rappresentativi di una cucina che da Nord si sposta verso Sud: latitudini diverse, diversi sapori, ma anche fili conduttori riconoscibili. La pasta in primo luogo, fresca e secca, le verdure i frutti del mare e cotture veloci che mantengono integri gli ingredienti. Si parte, si va a cucinare le orecchiette con le cime di rapa, gli spaghetti con le vongole e le fettuccine con il ragù.

Arriva, semplice ed elegante, la moglie dell'ambasciatore del Giappone, Noriko Khono: è la prima a indossare il grembiule del Gambero. «Io adoro la cucina italiana – sorride – le tradizioni giapponesi e italiane hanno in comune la passione per la freschezza degli ingredienti, per la cura dei sapori, netti e puliti».

La signora Sharon McGovern, moglie del rappresentante del Canada, fa comunella subito con le sue amiche, Abir Helmy – dall'Egitto – e Robyn Batten,



COREA DEL SUD. HAE JUNG KWAK BAE



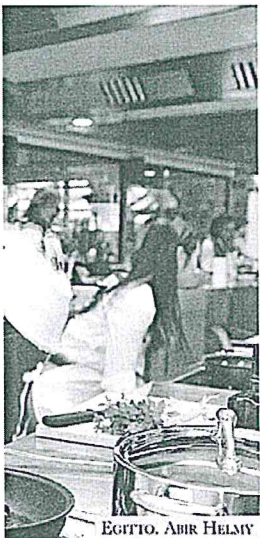
AUSTRALIA. ROBYN BATTEN



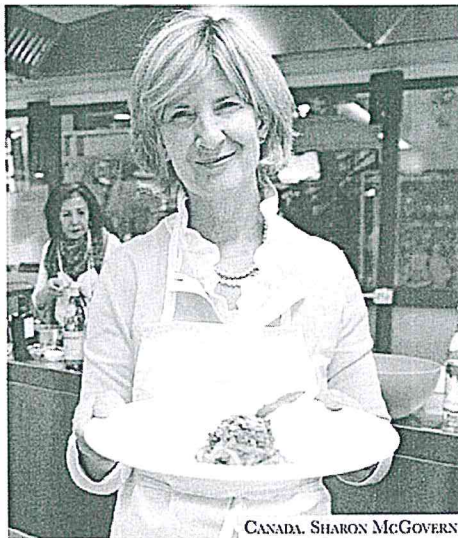
MAGGIO 2014



dove il cibo è il filo conduttore del meeting internazionale. «Freschezza, semplicità, varietà: queste le caratteristiche della cucina italiana che più ci affascina» è il commento unanime



EGITTO. ABIR HELMY



CANADA. SHARON MCGOVERN



FILIPPINE. MARIE REYES

dall'Australia e si uniscono alla signora Noriko. Chiediamo a loro cosa pensano della cucina italiana, del gusto mediterraneo, delle nostre tradizioni culinarie regionali. «La possibilità di cucinare questi piatti facilmente a casa, la freschezza degli ingredienti, il sapore diretto... Tutto questo è ciò che caratterizza la vostra cucina, oltre alla pasta! Io la faccio in tutti i modi. Ho dei libri di ricette regionali e ogni tanto ne studio qualcuna: mio marito fa da cavia... Ma devo dire che ne è ben contento!» sorride la signora Batten. «Sì – le fanno eco la collega giapponese e la canadese – la freschezza e la varietà degli ingredienti sono davvero degli elementi forti e riconoscibili». E subito ci si butta a parlare delle preferenze, di cosa cucinano le signore. «I miei piatti migliori, quando cucino, sono il risotto alla milanese e l'ossobuco – fa Sharon McGovern – Del resto abbiamo vissuto per sei anni a Milano. Ora, a Roma, sto imparando la cucina romana che mi diverte molto e mi piace anche parecchio». Ecco, la regionalità: le diversità da zona a zona, l'impossibilità di una codificazione essenziale sono un elemento di difficoltà nel definire la cucina italiana? «Assolutamente no – spiega la Helmy – è una ricchezza, dà la possibilità di variare».

La moglie dell'ambasciatore delle Filippine, Marie Reyes, si guarda intorno molto incuriosita e divertita dall'appuntamento culinario. Le chiediamo subito quali sono i suoi piatti preferiti. «In realtà io non cucino quasi mai – ammette la signora – ma è anche vero che i vostri piatti li trovo



L'EVENTO

davvero buoni. Ho fatto pure un corso di cucina a Casa Artusi: è stata un'esperienza molto interessante, per conoscere meglio anche l'Italia. Io, in particolare, adoro i frutti di mare: siamo stati in Sicilia con mio marito e ho assaggiato delle preparazioni davvero deliziose, fresche. Il pesce che avete qui è molto ricco di sapore. Poi, vado matta per la pizza napoletana: unica!» Si unisce a noi Martha Espinosa Cantellano, moglie dell'ambasciatore messicano a Roma Miguel Ruiz-Cabañas Isquierdo. «Sono tanti i piatti che mi piacciono della cucina italiana – sorride lei – ma in particolare vado matta per i tagliolini al tartufo: semplici eppure così ricchi di profumi e sapori... Però, quando ho provato a farli devo dire che sono rimasta un po' delusa! Deve esserci un segreto, magari piccolo, ma che è fondamentale per la riuscita del piatto». Del resto, la semplicità è la cosa più difficile, in cucina, ma non solo. Così blocchiamo al volo lo chef Davide per farci dare in privato questo segreto per i tagliolini. «La pasta va scolata al dente – sorride lui – poi va unita al burro leggermente lavorato con delle scorzette grattugiate di limone, si manteca e alla fine si unisce il tartufo bianco a scaglie». «Sì – insiste Martha – ma dev'esserci un trucco in più, perché a me i tagliolini restano troppo incollati, poco fluidi». E Davide le svela il trucco: «Ma certo, quando si mantecano i tagliolini col burro, occorre aggiungere un po' di acqua di cottura in modo da mantenerli morbidi». E la signora allarga le braccia: «Ecco il segreto, allora!». «Sì – fa lo chef – lo vedremo anche nei piatti che andiamo a cucinare oggi: una ricetta diversa, ma la tecnica è la stessa: mantecare con acqua di cottura che ammorbidisce e rende cremosa la pasta». E si dà il via alle preparazioni, nell'aula di vetro al secondo piano della Città, dopo i saluti del presidente del Gambero Rosso,



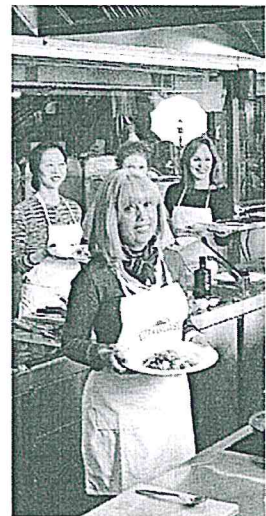
THAILANDIA. WANLIKA UNGSAKUL



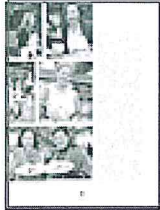
L'ORGANIZZATRICE DELL'EVENTO, GAMA PACE CON ROBYN BATTEN



GIAPPONE. NORIKO KOHNO



MESSICO. MARTHA ESPINOSA CANTELLANO



THAILANDIA. PENPRAPA VONKOVIT



ISRAELE. ORLY GILON



INDONESIA. SONYA PARENGKUAN E PAOLA ASPIOLINN

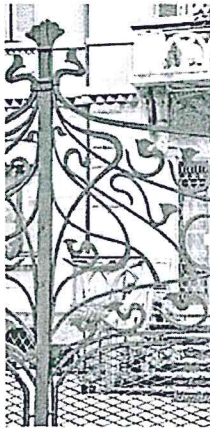
Paolo Cuccia, e di Gaia Pace, organizzatrice dell'evento. «Conoscete tutte le orecchiette?» domanda dalla "cattedra" Davide Cannillo. Un coro è la risposta: «Siiiiii!» e si comincia a lessare le cime di rapa, poi le orecchiette, a ripassare le cime nella padella con aglio, olio e peperoncino... mentre la cucina si satura di profumi mediterranei e speziati. Wanlika Ungsakul, segretario di ambasciata della Thailandia, si confronta con la sua amica e collega Penprapa Vongkovit, ministro incaricato d'affari: ridono, si scambiano le tecniche per sminuzzare l'aglio e mantecare la pasta, poi l'una assaggia la preparazione dell'altra. Attentissima la signora Orly Gilon, moglie dell'ambasciatore israeliano a Roma, Naor Gilon, si scambia pareri con la collega sudcoreana, Hae Jung Kwak Bae, e anche loro, poi, assaggeranno ognuna i piatti dell'altra. Molto brava e attenta, molto appassionata di cucina, la moglie dell'ambasciatore australiano. «Abbiamo fatto anche nella nostra residenza romana delle serate di cucina italiana – sorride lei – insieme a Toni Brancatisano, nostra connazionale e talent di Gambero Rosso Channel». Intanto, accanto a lei si danno da fare le due signore indonesiane, la moglie dell'ambasciatore Sonya Parengkuan e la sua amica Paola Aspiolinn, innamorata della cucina italiana e bravissima nell'impiattare alla maniera orientale il piatto di spaghetti con le vongole, con i molluschi a far da corona alla pasta decorata con il prezzemolo verde e il peperoncino rosso. Una mattinata di scambi e di conversazioni, di lavoro ai fornelli e di assaggi, con la signora egiziana accanto all'istraciana, a simboleggiare la forza buona della gastronomia e della tavola, che avvicinano piuttosto che allontanare. Una festa della cucina mediterranea, di cui l'italiana è sicuramente una delle parti più ricche.

Città d'Arte dell'Emilia Romagna

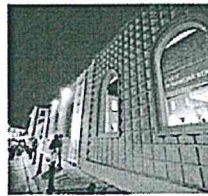
Forlì, dall'Ebe di Canova alle ricette di Artusi

A Forlì l'arte è di casa. Qui, nella Pinacoteca Civica, si trovano preziosi gioielli, tra cui una famosa Ebe del Canova e opere firmate dal Guerrino. La vicina Forlimpopoli ha trasformato in arte anche la cucina, grazie a Pellegrino Artusi (1820-1911), autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Forlì è piacevole da percorrere in bicicletta, dalla ciclabile che segue



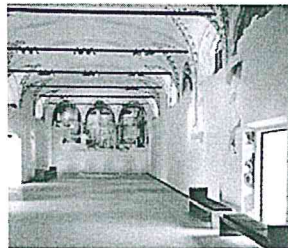
il corso del fiume Montone, ai Musei di San Domenico (sede fino a metà giugno, della grande mostra "Liberty. Uno stile per l'Italia moderna"), fino al centro storico con Piazza Saffi e la Basilica di San Mercuriale. Interessante anche l'itinerario alla scoperta dell'architettura razionalista, da Piazzale della Vittoria, lungo Corso della Repubblica e Viale della Libertà.



Da non perdere

La storia attraverso l'arte l'architettura e la cucina

A Forlì i Musei di San Domenico e il Palazzo Romagnoli meritano una visita, da vedere anche la Fortezza di Castrocaro Terme, uno degli esempi più significativi di architettura fortificata composita. Il castello, in parte visitabile, ospita una mostra permanente, oltre ad eventi spettacolari in primavera ed estate. A Bertinoro, sul colle si erge la millenaria Rocca, sede d'importanti convegni e seminari. Dal 2005, nelle antiche carceri comitali, la Rocca ospita il Museo Interreligioso.



A Forlimpopoli, oltre alla Rocca Albornoziata, da non perdere Casa Artusi, primo centro di cultura enogastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Ospitata nel complesso della Chiesa dei Servi è museo, scuola di cucina, ristorante, cantina e contenitore di eventi.

Da assaggiare

Prima una piadina e poi il Ciambellone

La piadina è una delle eccellenze gastronomiche del territorio. E' buona da sola, con lo squacquerone, ripiena di erbe, con i salumi e in tanti altri modi.

La sfoglia è rotonda fatta con farina, acqua, sale e con l'aggiunta di strutto, per renderla più morbida, cotta su una piastra rovente. L'abbinamento più amato da tutti i romagnoli è con un buon bicchiere di Sangiovese.



L'Albana, primo vino italiano ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, ben si accompagna al "Ciambellone di Artusi", un dolce semplice, dagli ingredienti e sapori tipici di questa terra.



N° e data : 140503 - 03/05/2014

Diffusione : 477910

Pagina 54

Periodicità : Quotidiano

Dimens2:53 %

CorrieredellaSera_140503_54_39.pdf

41 cm2

Sito web: <http://www.corriere.it>

PER CONOSCERE

Alla scoperta della Romagna



Protagonista del programma di Osvaldo Bevilacqua è la Romagna: un itinerario tra i sapori e le tradizioni della provincia di Forlì e Cesena. Ospite è l'attore Maurizio Ferrini, nei panni della simpatica signora Coriandoli (foto). Si andrà alla scoperta del gusto della vera piadina romagnola, per ascoltare poi suggerimenti per soggiorni nella provincia forlivese. A Forlì, tappa a Casa Artusi, il primo «Centro di cultura gastronomica», poi visita alla Rocca, risalente ai primi anni dell'XI secolo, dove ha sede il Museo Interreligioso dedicato all'Ebraismo, al Cristianesimo ed all'Islam.

**Sereno variabile
Rai2, ore 17.10**



AGRICOLTURA SU RADIO E TV **RADIOEMILIA-ROMAGNA: AL VIA SUL WEB** **LA NUOVA RUBRICA "MANI DI QUESTA TERRA"**

Si parlerà di Casa Artusi, con interviste alla chef e sommelier Carla Brigliadori e alla "marietta" Maria Piraccini, nella terza puntata di "Mani di questa terra", la trasmissione in onda dal 15 luglio su RadioEmiliaRomagna (www.radio.emilia-romagna.it), la web radio della Regione. La nuova rubrica, a cadenza mensile, realizzata dall'Agenzia comunicazione e informazione della Giunta regionale in collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura, racconterà il territorio rurale e i prodotti tipici attraverso la voce appassionata di chi vive e lavora la terra e di chi in cucina fa conoscere l'Emilia-Romagna al mondo intero.

L'antica civiltà contadina della pianura bolognese, le razze di asini in via di estinzione e le antiche arti nipponiche della coltivazione del riso saranno invece gli argomenti delle puntate di luglio di "Con i piedi per terra" (www.conipiedi-perterra.com), la trasmissione tv in onda sulle frequenze di Telesanterno e Odeon. Infine Agreste, in onda su Telesense, si occuperà di irrigazione e farà il punto sulla campagna del grano 2014 e sulla frutta estiva.



N° e data : 140603 - 03/06/2014

Diffusione : 8720

Periodicità : Quotidiano

GazzettaModena_140603_9_5.pdf

Pagina 9

Dimens6:69 %

85 cm2

Sito web: <http://www.gazzettadimodena.it>

A BOSCO ALBERGATI

Venerdì convegno sulla gestione della selvaggina



Fagiano: incontro sulla selvaggina

"Gestione della selvaggina e sua valorizzazione gastronomica" è il titolo di una iniziativa che è stata promossa da ViverVerde in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna. Questa iniziativa è in programma nella giornata di venerdì prossimo alle 19 presso Bosco Albergati di Castelfranco, in via Lavicchielle 6.

Nell'ambito dell'incontro, che è coordinato da Maria Luisa Bargossi della Regione Emilia Romagna, parteciperà Maria Luisa Zanni della Regione con un intervento sul tema "Il monitoraggio e la gestione di cervi, caprioli e cinghiali nei nostri boschi".

È poi previsto l'intervento di Mauro Ferri dell'Usl di Modena su "Carne di selvaggina sicura e di qualità"; quindi di Giordano Conti presidente di Casa Artusi sul tema "La selvaggina nell'enogastronomia dell'Artusi"; Luciano Vecchi su "Politiche comunitarie a favore del turismo e della valorizzazione delle tipicità territoriali". Sarà poi l'assessore regionale Tiberio Rabboni a occuparsi delle conclusioni del convegno, durante il quale è prevista anche una degustazione di piatti a base di selvaggina offerti e presentati dalla macelleria e salumeria Zivieri Massimo di Monzuno.

Le banche tedesche hanno distrutto il 30 per cento del Pil nazionale in folle finanziarie

I compiti a casa li faccia Angela

Gli istituti italiani sono messi meglio di quelli teutonici

DI TINO OLDANI

Il tempo è galantuomo. Da anni la Germania della signora Angela Merkel va ripetendo agli altri Paesi dell'eurozona, soprattutto a quelli mediterranei, che devono fare i compiti a casa, mettersi in riga, fare riforme e sacrifici per uscire dalla crisi. Una ricetta sbagliata, che sommando l'austerità alla crisi economica ha portato alla recessione e alla deflazione. Che fosse un errore, ora lo ammettono un po' tutti. Ma in Italia ben tre governi (Monti, Letta e ora Renzi) non hanno fatto altro che impegnarsi nei compiti a casa, da scolaretti ubbidienti a frau Merkel. E ben pochi, all'inizio, hanno osato mettere in dubbio la credibilità del pulpito da cui veniva la predica.

Leconomista Paolo Savona, tra i primi al mondo a studiare il fenomeno dei derivati e delle sue conseguenze, già due anni fa ricordava che la prima banca tedesca, la Deutsche Bank, era tutt'altro che in salute, avendo la metà dei propri asset investiti in derivati, vale a dire in scommesse che potevano rivelarsi rovinose per il suo bilancio. L'ex ministro dell'Eco-

nomia, **Giulio Tremonti**, ha svelato di recente che già nel 2011 le grandi banche tedesche e francesi avevano un'esposizione molto elevata, e perciò critica, verso Grecia, Spagna, Portogallo e Irlanda, pari al 40 per cento dell'esposizione di tutte le banche europee, mentre l'Italia era esposta solo per 5 per cento. Ragion per cui Tremonti si rifiutò di contribuire al Fondo salva-Stati (che era in realtà un salva-banche) nella misura del 18 per cento (quota della partecipazione italiana nel capitale Bce), e il governo guidato da **Silvio Berlusconi** ne pagò le conseguenze, con un rialzo manovrato dello spread, la cacciata con ignominia e l'immediata sostituzione con il governo tecnico di Monti, che eseguì alla lettera i diktat della Bce e di Berlino. Fu così che l'Italia, come ha rivelato qualche tempo fa il governatore della Banca d'Italia, **Ignazio Visco**, contribuì al salvataggio delle banche tedesche e francesi con 4 punti di pil, circa 60 miliardi di euro, frutto di un enorme salasso fiscale sulle famiglie e sulle imprese di casa nostra.

Ora si scopre che quel salvataggio non è bastato. Anzi, la Deutsche Bank ha di

nuovo un disperato bisogno di risorse fresche e il 18 maggio ha annunciato un aumento di capitale di 8 miliardi di euro, che si aggiunge ai due precedenti del 2010 (10,2 miliardi) e del 2013 (3 miliardi). Iniezioni di denaro enormi, che tuttavia non sembrano bastare se si considera che, deposta l'abituale spocchia, la prima banca tedesca ha accettato che l'emiro del Qatar aumenti al 6 per cento la sua quota azionaria, portando in dote altri 1,7 miliardi.

Un'altra grande banca europea piuttosto malmessa è la francese **Crédit Agricole**, che solo in Grecia ha perso 8 miliardi. E la debolezza delle banche tedesche e francesi è ormai così palese che anche il presidente della Bce, **Mario Draghi**, comincia a preoccuparsi. Da poco, come riferisce **Camilla Conti** in una documentata inchiesta sull'*Espresso*, sono iniziati gli stress test della Bce sulle prime 128 banche europee, e l'analisi delle qualità dei beni patrimoniali non sembra dare risultati rassicuranti. Tanto è vero che pochi giorni fa perfino il presidente della Bundesbank, **Jens Weidmann**, in passato tra i critici più duri dei Paesi mediterranei, ha messo le mani avanti

con una ammissione che non ha precedenti: «Si punta il dito contro l'Italia, la Spagna, la Grecia, ma la Germania ha molto da fare». Un'invocazione d'aiuto, dopo l'abituale alterigia?

Le grandi banche tedesche e francesi, per rifarsi delle perdite, hanno dovuto andare in cerca di profitti al di fuori della loro giurisdizione. Ma i risultati, osserva l'inchiesta della Conti, sono stati disastrosi. «Fra titoli internet, subprime, Btp venduti ai minimi, Grecia, immobili spagnoli, le perdite di portafoglio tedesche dal 2000 a oggi sono state pari al 30% del pil nazionale» valuta **Alessandro Fugnoli**, strategista di *Kairos*. «In pratica la Germania si è mangiata con le sue folle finanziarie cinque anni di surplus delle partite correnti». Sono dati che i leader politici italiani, a cominciare dal premier **Matteo Renzi**, farebbero bene ad annotarsi, per ricordarli a frau Merkel se mai, in uno dei prossimi vertici, la cancelliera dovesse ripetere la solita cantilena sui compiti da fare a casa. Ora è bene che li faccia lei, senza se e senza ma.

Intendiamoci, le banche italiane non sono affatto esenti da critiche. Il governatore della

Banca d'Italia, **Ignazio Visco**, ne ha elencate parecchie nella sua relazione di venerdì 30 maggio. I crediti a rischio, a causa della crisi che ha colpito le imprese debitorie, sono piuttosto elevati: 18 miliardi per Unicredit, 13 miliardi per Intesa Sanpaolo, circa 9 per il Monte Paschi. Anche per questo il sistema bancario nazionale dovrà fare fronte a 13 miliardi di aumenti di capitale se vorrà superare gli stress test della Bce. Ma la verità, per quanto paradossale, è che le banche italiane sono messe meglio di quelle tedesche, che hanno ben 200 miliardi di crediti a rischio, più altri 85 miliardi delle Sparkasse, le casse di risparmio dominate dalle clientele politiche. La conferma definitiva di questo scenario potrebbe venire dalle prossime misure della Bce, che Draghi ha annunciato per il 5 giugno con l'intento di rilanciare l'inflazione, rendere più scorrevole il credito verso le imprese, rilanciare gli investimenti e ridurre la disoccupazione. Vale a dire un'iniezione di almeno 500 miliardi nel sistema bancario europeo, ossigeno prezioso per tutte le grandi banche, ma soprattutto per quelle tedesche.

MENU CON TABELLE DIETETICHE, SENZA SALSE O GRASSI. IL CIBO È, IN CERTO MODO, MEDICALIZZATO

La cucina di Prometeo, homo faber, è finita come quella dionisiaca dell'uomo edonista. Adesso c'è il postmoderno con la cucina di Narciso

DI GIANFRANCO MORRA

La cucina è stata occupata dal Chief Postmoderno. Anche nei ristoranti la fine del Ventesimo secolo ha visto dovunque, nei paesi opulenti dell'Occidente, un mutamento radicale nei consumi. Di fatto e nel nome, la «società dei consumi» era nata, negli anni Venti del Novecento, quando la produzione capitalistica si era rivolta ai beni di consumo e che un miglioramento della condizione operaia poteva incrementare: vendere di più, a tutti, a minor prezzo. Anche le masse avevano ormai ottenuto tutti i beni materiali, da usare e gettare rapidamente. Prima, il consumo era riservato ai borghesi («Le Bon Marché», 1850; *Bonheurs des dames*, 1883, di Zola). Nel nuovo secolo, col «five dollars day» di Ford, si estese alle classi lavoratrici. Non era più uno status symbol della classe agiata (Veblen, *The Leisure Class*, 1899), si era universalizzato: negli anni Cinquanta auto e moto, frigoriferi e televisioni si democratizzano.

Sono ancora beni familiari. In seguito divennero beni individuali, liberati dalle regole collettive. Non mostravano più una appartenenza, ma soddisfacevano un sentire. Prima rispondevano ai bisogni, ora ai desideri. Il consumo, dopo la rivoluzione antropologica degli anni Sessanta, diventa narcisistico. Dura, senza rimpianti, l'*espace d'un matin*. Non

si compra qualcosa perché duri, ma per gettarlo e sostituirlo al più presto. Consumo non solo di beni, ma ancor più di simboli (viaggi, vacanze, musica, oppiacei, sesso polimorfo). Un consumo postmoderno.

Questo termine, usato negli anni Cinquanta in architettura, trova oggi applicazione in ogni campo, esso denota una nuova sensibilità e un nuovo stile di vita. L'edonismo ha sostituito i doveri, la spesa il risparmio, la moda il costume. L'uomo postmoderno non vuole imperativi ma seduzioni, più tempo libero e meno lavoro. Lo shopping non è una necessità, ma un atto ludico di libertà e svago, una affermazione di sé nel breve possesso e nella sostituzione del «nuovo». Il consumo è mio e lo gestisco io. Il consumatore è diventato un consumatore.

Anche il cibo entra oggi largamente in questo consumo simbolico. Già dal 1973 i giornalisti **Henri Gault** e **Christian Millau** avevano divulgato la «Nouvelle Cuisine» (1973), fatta di cibi leggeri e inventivi. «Phantasie au pouvoir», anche in cucina: alla «mangiata» si è sostituito l'«assaggio» - poche calorie e grassi, molta innovazione e creatività. Non si mangia per vivere e ancor meno si vive per mangiare: si gusta e ci si diverte. Più che un pranzo è un convito (*cum-vivere*), non solo con gli altri, ma anche con se stesso. Le ricette «borghesi» dell'Artusi, tradizionaliste, erano moderne, quelle, continuamente rinnovate, di Mar-

chesi sono postmoderne. Cibi parchi e raffinati, esaltati dalle architetture gastronomiche, dal decoro della tavola e dalla *mise en place*. Piatti e bicchieri economici, non di rado usa e getta, ma originali e nobilitati dal design.

Pur nelle ovvie differenze, la gastronomia postmoderna rivela alcune caratteristiche comuni:

1. **Il primato della qualità** sulla quantità, la ricerca di ambienti e tavole raffinate e fantastiche;

2. **la leggerezza**, dettata dai pericoli del mangiare troppo per la linea e l'estetica: le porzioni vengono miniaturizzate, le ricette alleggerite, il menu scelto in base a tabelle dietetiche, salse e grassi eliminati, gli zuccheri dimenticati, il cibo è sempre in qualche misura medicalizzato;

3. **l'innovazione:** il postmoderno cerca cose nuove, dovunque vuole un consumo stimolante e creatore, non cambia perché ne abbia bisogno, ma perché il vecchio (il cibo come l'automobile, il computer o la vacanza) lo ha stancato;

4. **la globalizzazione:** la modernità era stata l'epoca delle nazioni, il cibo ne era un elemento identitario; il postmoderno è ecumenico, alterna ai cibi propri quelli delle altre nazioni: a Parigi, metà dei ristoranti sono etnici e quasi tutti hanno menu globalizzati.

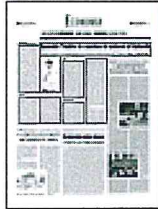
Occorre aggiornare la massima di Feuerbach: l'uomo è quello che mangia. Meglio dire: l'uomo è ciò che gradisce di mangiare. È diventato

uomo quando è passato dal crudo al cotto (Lévi-Strauss), ha superato la sua animalità mangiando con piatti e posate, decorazione e formule, cibi stagionali e festivi. Ha creato la civiltà delle buone maniere (Elias). Cibo come rito. E uomo, non perché mangia molto, ma perché mangia bene. È il trionfo del simbolo («ciò che unisce», anche se brevemente) sul reale, in una civiltà «postmaterialistica».

Era naturale che l'industria alimentare e quella della ristorazione adattassero le loro strategie a questo mutamento. La cucina robusta di Prometeo, dell'*homo faber* della rivoluzione industriale, non era più idonea; ma neppure quella di Dioniso, dell'uomo edonista e crapulone, delle sfrenate e sostanziose mangiate. È nata la cucina di Narciso, la cucina «postmoderna». Che guarda alla qualità e alla fantasia, ma non disdegna quanto la scienza gastronomica ha recentemente scoperto: nuove tecniche di cottura, a bassa temperatura e sotto vuoto, sistemi di emulsione meccanica, congelazione rispettosa dei sapori, equilibrio per fini di benessere dei vari alimenti.

Il notevole successo economico di alcune imprese di gastronomia nel nostro paese è una conferma che l'uomo postmoderno vuole una cucina postmoderna. La sociologia autentica aveva dunque visto bene. Ovvio, la sociologia vede sempre bene, ce lo dice il suo anagramma: «ciò lo so già».

— © Riproduzione riservata —



RICONOSCIMENTO E' stato premiato lo chef de "Il grano di Pepe" a Ravarino. Lunedì la consegna ufficiale

Quando l'estro in cucina si unisce al talento

Rino Duca si aggiudica la terza edizione di "Dire, fare, sognare"

RAVARINO (MO)

E' stato definito «chef eclettico e perfezionista» per la peculiarità di portare nei suoi piatti l'essenza tipica della cultura contadina della sua Sicilia riadattata alle tavole dell'alta cucina emiliana. Lui è **Rino Duca**, chef de "Il Grano di Pepe" a Ravarino, a cui la Romagna tributerà il premio "Dire Fare Sognare" giunto alla terza edizione, riconoscimento alla cultura del cibo e del vino in Emilia Romagna.

Unico modenese premiato, il nome di Duca è stato scelto da tre tra le più illustri firme della critica enogastronomica nazionale: Andrea Grignaffini (critico enogastronomico), Elsa Mazzolini (giornalista enogastronomica) e Alessandra Meldolesi (giornalista gastronomica).

Il premio

Il riconoscimento "Dire Fare Sognare!", sostenuto da Partesa, viene assegnato a coloro che hanno fatto della cultura del cibo e del vino il loro tratto distintivo. La giornata di premiazione è in programma lunedì prossimo alle 10,30 al Teatro Snaporaz a Cattolica. Due i momenti della giornata: il riconoscimento a un operatore scelto tra ristoratori, baristi, enotecari e torrefattori in tutte le province dell'Emilia Roma-

gna; il riconoscimento a quattro personaggi che con modalità diverse si sono distinti nella promozione della cultura enogastronomica della nostra regione: Alberto Capatti, massimo storico della cucina italiana, membro del comitato scientifico di Casa Artusi; Ettore Bocchia, uno dei padri della cucina molecolare; Fabio Giavedoni, curatore della guida Slow Wine; Wilma Galluzzi, giornalista enogastronomica.

Partner

Il riconoscimento "Dire Fare Sognare!" è sostenuto da Partesa, progetto distributivo di qualità e punto di incontro tra chi il vino lo produce e chi lo fa bere. Nata nel 1998, oggi è evoluta in un progetto culturale rivolto ai protagonisti del panorama enogastronomico dell'Emilia Romagna. Nelle passate edizioni del modenese erano stati premiati: Antonio ed Elvira Previdi Osteria Entrà di Finale Emilia, Marta Pulini Franceschetta di Modena; Antonia Alice Meschi e Marco Ferrari Bortolini Osteria dei Sognatori di Modena; Paolo Reggiani Ristorante Laghi di Campogalliano.

Chi è Rino Duca

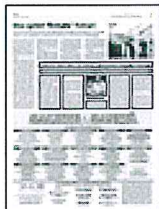
Nasce a Leonforte (Enna) 44 anni fa, si trasferisce a Palermo dove matura le sue prime esperienze. Frequenta la scuola alberghiera. Lo chef Duca fin da piccolo impara a scegliere i prodotti di qualità facendo la spesa al mercato popolare di Ballarò a Palermo. In seguito vive numerose esperienze sia all'estero che in Italia. Negli anni Novan-

ta approda a Modena. Qui maturano tutte le esperienze accumulate e la sua abilità come chef si fortifica abilitando un senso e di onestà intellettuale nell'approccio al cibo. Sarà per lui illuminante in questo senso l'incontro con Fulvio Pierangelini al suo mitico ristorante il Gambero Rosso. Qui assume la consapevolezza che la cucina vera è fatta di ingredienti di qualità e che lo chef ha il compito di valorizzare la loro unicità. Nel 2011 con lo chef Mauro Uliassi, guru italiano del pesce, affina tecniche e cotture. Grazie a questa esperienza matura e consolidata ancor di più la consapevolezza che «la cucina è un enorme piacere, un'enorme fatica, uno sguardo interiore rivolto al piacere di regalare emozioni all'ospite».

Nel marzo 2014 Crippa lo prende nella sua cucina di piazza Duomo, un passaggio di grande apertura mentale verso un rigoroso affinare tecniche, affinare i gesti, le cotture, e verso uno nuovo e incredibile sguardo di attrazione verso il mondo vegetale.



CHEF Rino Duca



Cultura del cibo, lo chef Chiappini Dattilo trionfa

Lunedì a Cattolica la consegna del premio "Dire, fare, sognare" al patron dell'Antica Osteria

Lo chef Filippo Chiappini Dattilo "Antica Osteria del teatro" (Piacenza) trionfa in Romagna centrando il premio "Dire, fare, sognare!", riconoscimento alla cultura del cibo e del vino in Emilia Romagna.

Fusione tra sperimentazione di cucina internazionale e sapori tipici della cultura culinaria regionale, Filippo Chiappini Dattilo de Antica Osteria del Teatro a Piacenza, riceverà in Romagna il premio "Dire Fare Sognare", riconoscimento giunto alla terza edizione. Unico piacentino premiato, il nome di Chiappini Dattilo è stato scelto da tre tra le più illustri firme della critica enogastronomica nazionale: Andrea Grignaffini (critico enogastronomico), Elsa Mazzolini (giornalista enoga-

stronomica) e Alessandra Mel-

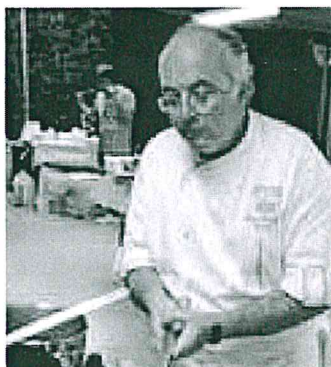
dolesi (giornalista gastronomica). Il riconoscimento "Dire Fare Sognare!" viene assegnato a coloro che hanno fatto della cultura del cibo e del vino il loro tratto distintivo. La giornata di premiazione è in programma lunedì 9 giugno 2014 alle 10,30 al Teatro Saporaz a Cattolica. Due i momenti della giornata di lunedì: il riconoscimento a un operatore scelto tra ristoratori, baristi, enotecari e torrefattori in tutte le province dell'Emilia Romagna; il riconoscimento a quattro personaggi che con modalità diverse si sono distinti nella promozione della cultura enogastronomica della nostra regione: Alberto Capatti,

Classe 1961, in Dattilo la grande passione per la cucina prevale sugli studi di ingegneria dopo la vittoria al concorso nazionale dell'Accademia della Cucina Piacentina "Suppera-

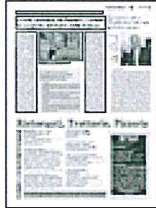
d'Argint". Dopo le esperienze di stage in Francia presso grandi mastri quali Geoges Blanc a Vonnas, Emile Jung a Strasburgo e Paul Haeberlin a Illhauser, lavora anche a Les Bézards-Boismorand e a Barbizon. Lo chef Georges Cogny è stato il suo primo riferimento con il quale ha lavorato presso l'Antica Osteria del Teatro" e dal quale ha poi rilevato lo stesso locale.

Situata nel palazzo del '400 a pochi passi dal Teatro Municipale e luogo di incontro e discussione dopo gli spettacoli, l'Osteria si conferma connubio tra la ricerca continua di alta cucina a livello internazionale e l'amore per il territorio con la riscoperta di gusti perduti e dimenticati.

massimo storico della cucina italiana, membro del comitato scientifico di Casa Artusi; Ettore Bocchia, uno dei padri della cucina molecolare; Fabio Giavedoni, curatore della guida Slow



Lo chef Filippo Chiappini Dattilo



Casentino *Un nutrito programma di escursioni per la valorizzazione delle tipicità*

Sei tour operator da Russia e Ucraina alla scoperta del Parco delle Foreste

► **CASENTINO** Sei tour operator (tre russi e tre ucraini) saranno protagonisti, sino al 14 giugno, di un educational tour in Emilia Romagna promosso da Apt Servizi, dal Parco delle Foreste Casentinesi e dall'Unione di Prodotto Appennino in collaborazione con il Club di Prodotto PromoAppennino. L'iniziativa promozionale (i tour operator provengono da Mosca, San Pietroburgo, Kiev) ha come obiettivo la valorizzazione dell'offerta turistica dell'Appennino assieme alle eccellenze termali, artistiche e enogastronomiche presenti e fa parte delle iniziative previste dalla Convenzione sottoscritta tra Apt Servizi e Parco delle Foreste Casentinesi. Gli ospiti sono arrivati a Rimini per poi trasferirsi al Grand Hotel Terme della Fratta nel comune di Bertinoro. Ieri mattina il gruppo ha raggiunto in bicicletta Casa Artusi di Forlimpopoli dove ha partecipato a un corso per imparare a preparare la piadina romagnola cui è seguito il pranzo. Nel pomeriggio trasferimento a Bagno di Romagna per la visita alla stazione termale e dove alloggiano presso il Grand Hotel Terme Roseo. Domani si svolgerà l'escursione nella parte toscana delle Foreste Casentinesi, con tappe a Camaldoli (per la visita all'Eremito e al Monastero), al castello di Poppi e ad alcune strutture ricettive. Martedì i sei tour

operator raggiungeranno la Diga di Ridracoli (per un giro in battello e il pranzo) per poi visitare nel pomeriggio alcune strutture ricettive a Santa Sofia, Acquapartita, Bagno di Romagna. Mercoledì i sei tour operator (a cui si aggiungerà un tour proveniente dall'Argentina) si trasferiranno a Zola Pedrosa (per vedere una struttura ricettiva) e raggiungeranno Zocca dove, presso il Museo del Borlengo, parteciperanno ad un corso di preparazione di questo piatto tipico della cucina povera delle colline modenesi. Nel pomeriggio è prevista una sosta presso il Parco avventura Esploraria (a Lama di Zocca tra le Valli del Reno e del Panaro) e in una cantina di vini bolognesi. L'intera giornata di giovedì 12 giugno sarà dedicata alla visita alla città di Bologna per un tour alla scoperta delle bellezze del centro storico e la visita di alcune strutture ricettive. In serata trasferimento nel piacentino al Castello di Rivalta per visitare, il giorno dopo, il castello di Agazzano, una cantina di vini dei colli Piacentini, un salumificio e il borgo di Castell'Arquato. In serata i tour operator raggiungeranno Modena per il pernottamento preceduto da una cena in un'acetaia di Aceto Balsamico Tradizionale. Sabato il programma prevede la visita della Galleria Ferrari a Maranello e del centro storico di Modena. ◀



Parco delle Foreste Casentinesi Previste escursioni per il componenti del gruppo di tour operator



Omaggio al "patron" dell'Osteria del Teatro



La premiazione dello chef Filippo Chiappini Dattilo ieri a Cattolica

“Dire, fare e sognare”: a Cattolica premiato lo chef Chiappini Dattilo «Riconoscimento all'enogastronomia piacentina»

■ «E' la riconferma di un lavoro che va avanti da annie che ci permette di valorizzare il nostro territorio e tutte le sue eccellenze nel campo dell'enogastronomia». Così lo chef Filippo Chiappini Dattilo, *patron* dell'Antica Osteria del Teatro, commenta il premio "Dire, fare, sognare" al Teatro Snaporaz di Cattolica.

Terza edizione di quello che fin dalla sua istituzione si è connotato, non come un semplice riconoscimento tra i tanti, bensì il tributo a una regione, l'Emilia Romagna, ricca di personaggi che hanno fatto della cultura del cibo e del vino il loro tratto distintivo: nel linguaggio ("Dire"), nella manualità ("Fare") e nell'essere un popolo che sa vedere oltre ("Sognare"). Registi dell'evento Andrea Grignaffini, Elsa Mazzolini e Alessandra Meldolesi, ovvero tre tra le più qualificate firme del giornalismo del cibo e del vino.

E tra i premiati - assieme allo

chef stellato piacentino - figure come il massimo storico della cucina italiana, membro del comitato scientifico di Casa Artusi Alberto Capatti; uno dei padri della cucina molecolare Ettore Bocchia, il curatore della guida Slow Wine Fabio Giavedoni, la giornalista Vilma Galluzzi. Un riconoscimento che premia il lavoro di operatori emiliano-romagnoli, da Piacenza a Rimini, scelto tra ristoratori, baristi, enotecari e torrefattori. Chiappini Dattilo, lo ricordiamo, si è formato con maestri di altissimo livello, come Georges Blanc, dell'omonimo ristorante di Vonnas; Émile Jung del ristorante "Au Crocodile" di Strasburgo; Paul Haeberlin del ristorante "L'Auberge de l'Ill" a Illhausern. Ed ha avuto come modello e ispiratore lo chef Georges Cogny, che iniziò l'"Antica Osteria del Teatro" di Piacenza, con cui ha spesso lavorato e dal quale ha poi rilevato il locale.



PREMIAZIONI Successo a Cattolica, sulla riviera adriatica, per lo chef del locale di Ravarino

Il Grano di Pepe sul tetto della ristorazione: premio a Duca

Assegnato il riconoscimento "Dire, fare, sognare" per la promozione della cultura gastronomica

Premiata la ristorazione modenese di qualità nella terza edizione del riconoscimento 'Dire Fare Sognare!', evento promosso da Partesa. Al teatro Snaporaz di Cattolica, Alessandro Rossi di Partesa ha consegnato il riconoscimento a Rino Duca del ristorante Il Grano di Pepe (Ravarino), unico del modenese ad essere premiato.

Il riconoscimento "Dire Fare Sognare!" viene assegnato a coloro che hanno fatto della cultura del cibo e del vino il tratto distintivo. I nomi dei vincitori sono stati scelti da una giuria composta da tre giornalisti tra i più qualificati dell'Emilia Romagna nell'enogastronomia: Andrea Grignaffini (critico enogastronomico), Elsa Mazzolini (giornalista enogastronomica) e Alessandra Meldolesi (giornalista gastronomica).

La giornata ha visto anche la consegna del riconoscimento a quattro personaggi regionali che si sono distinti nella promozione della cultura enogastronomica della nostra regione: Alberto Capatti, massimo storico della cucina italiana, membro del comitato scientifico di Casa Artusi; Ettore Bocchia, uno dei padri della cucina molecolare; Fabio Giavedoni, curatore della guida Slow Wine; Wilma Galluzzi, giornalista enogastronomica.



PREMIATO Lo chef Rino Duca ritira il riconoscimento



ALBINEA Terza edizione del concorso "Dire, fare, sognare" Consegnato il riconoscimento a Sabatino Sorrentino

ALBINEA

Premiata la ristorazione reggiana di qualità nella terza edizione del riconoscimento 'Dire Fare Sognare!', evento promosso da Partesa. Al Teatro Snaporaz di Cattolica, Alessandro Rossi di Partesa ha consegnato il riconoscimento a Sabatino Sorrentino della Pizzeria Eco del Mare di Albinea.

Il riconoscimento "Dire Fare Sognare!" viene assegnato a coloro che hanno fatto della cultura del cibo e del vino il tratto distintivo. I nomi dei vincitori sono stati scelti da una giuria composta da tre giornalisti tra i più qualificati dell'Emilia Romagna nell'enogastronomia: Andrea Grignaffini (critico enogastronomico), Elsa Mazzolini (giornalista enogastronomica) e Ales-



sandra Meldolesi (giornalista gastronomica).

La giornata ha visto anche la consegna del riconoscimento a quattro personaggi regionali che si sono distinti nella promozione della cultura enogastronomica della nostra regione: Alberto Ca-

patti, massimo storico della cucina italiana, membro del comitato scientifico di Casa Artusi; Ettore Bocchia, uno dei padri della cucina molecolare; Fabio Giavedoni, curatore della guida Slow Wine; Wilma Galluzzi, giornalista enogastronomica.

Like 195k Follow 62.3K followers
 g+1 365k

You are in Home / News / Artusian Festival in Forlimpopoli

Artusian Festival in Forlimpopoli

Like 0 Tweet 0 g+1 0

21.06.2014 - 29.06.2014

June 21-29, the 18th Edition of the Festival of Eating Well

This year the festival of eating well returns to Forlimpopoli in accordance with the highest tradition of Italian food and wine, that of famed Italian gastronome Pellegrino Artusi. Each evening from June 21-29, the historic center (Via Emilia) of this town, in the province of Forlì-Cesena, will light up for the Artusian Festival, now in its eighteenth edition.



Artusian Festival in Forlimpopoli

In June, Forlimpopoli, popular with tourists and cooking enthusiasts who visit the Casa Artusi school-museum, transforms into a real food capital, offering the best menu inspired by the writings of the noted gourmand and writer, author of "The Science of Cooking and the Art of Eating Well." During the festival, the streets come alive thanks to eateries set up both inside and outside the restaurants, while the names of streets, squares and courtyards are renamed according to the titles of the chapters of Artusi's manual. In addition, the Artusi Festival offers every evening, from 7:00 p.m. to 8:00 p.m., book presentations related to the culture of good food and good home cooking, illustrated and discussed by the authors and editors, with tastings from the "Artusian Aftertaste."

The party continues until midnight with music and theater performances, exhibitions and lectures. Nine days that become an opportunity to get to know the city of Pellegrino Artusi also for its historical and architectural beauty from its ancient Roman and Byzantine past and to discover, a little farther away, the Riviera dell'Emilia Romagna, also known as the "Riviera of Fun."

Useful information

www.festartusiana.it

www.casartusi.it

Schedule

Every day from 7:00 p.m. to midnight

How to get there

City: Forlimpopoli (Forlì-Cesena)

Region: Emilia Romagna

Like 0 Tweet 0 g+1 0

NEWS



Filed news



UNESCO World Heritage Sites

SYRACUSE

Syracuse was defined by Cicero as "the most beautiful city in Magna Graecia." He was right of course. Still today the echoes

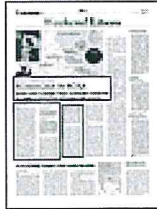
of its ancient grandeur reverberate from the streets, churches and monuments, corroborating its religious and cultural importance.



Art Cities

MILAN

Milan, Lombard capital that stupefies for the emotions only it can offer, is a culture, modern, and lively city that is rich in beauty and artistic masterpieces. The



Stanotte il Capodanno d'estate

ROMAGNA IN ROSA

Musica, feste in spiaggia, piada, mortadella e Sangiovese Un viaggio in Riviera tutto all'insegna della passione

■ ■ ■ CARLO CAMBI

■ ■ ■ Ciak si gira: è la vie en rose! Viene in mente un sibilo di Federico Fellini: «Non si vuole dimostrare nulla, solo mostrare». Cosa? Che pensarci in rosa ci trasforma in Rossella davanti alla tara della crisi: dopotutto domani è un altro giorno. Ma qui si ragiona di notte; notte rosa. Si fa rotta verso la Riviera Romagnola. Da queste parti, tra Rimini e Comacchio, sono abituati all'iperbole: l'hanno chiamata il Capodanno dell'Estate questa sconfinata giostra che da stasera a domenica notte su 110 chilometri di sabbie adriatiche si illumina di due milioni di lampadine rosa, mette in scena un evento a chilometro, si avvale - come direbbero i pubblicitari - delle più moderne tecnologie, ma poi ha il sapore della piadina con la Mortadella (Di Bologna Igp, of corse). È una festa multipla, come la macchina-chioccia della Fiat: si

LA SCHEDA

INFO E ORARI

La notte Rosa è organizzata da Apt Servizi. Per sapere tutto il sito è: www.lanotterosa.it. La kermesse inizia stasera alle 20 e termina domenica notte

I NUMERI

Due milioni di lampadine rosa; 30 km di luminarie in 3.170 hotel. Un milione di piadine, classiche e a tema. Nelle vetrine delle 1.120 boutique domina il rosa, i 2.250 locali mettono in menù ricette rosa. Oltre 30 concerti, 50 spettacoli per bambini, 300 party in spiaggia

sale a bordo e c'è posto per tutti. Per i ragazzini che possono scatenarsi in centinaia di discoteche, per i bambini che hanno a disposizione a Bellaria la Pimpa e le Winx, per i palestrati che si possono godere a Cervia il galà dello sport, il beach party, la notte latina. E poi un programma musicale che va dal remake all'ultima tendenza. Al micro-

fono - tanto per dire alcuni - Luca Carboni ai Lidi Comacchio, Elisa a Rimini, Andrea Mingardi a Misano, i Negramaro a Cattolica, Francesco Renga a Riccione dove però stanotte c'è un mega spettacolo tra ginnastica artistica, fashion e glamour, Ivana Spagna a San Mauro, i Casadei a Gatteo. Così sbirciando le locandine si capiscono i target.

La Notte Rosa quest'anno ha un tema che merita un po' più attenzione. Si parla di passioni. Due gli appuntamenti colti e ben proposti: a Rimini oggi e domani due giornate dedicate a Francesca da Rimini. Un suggerimento se ne avete voglia andate verso Sud a Gradara (è già Marche) a vedere il supposto castello «Galeotto fu il libro e chi lo scrisse». Ma anche a Rimini se non pensate solo alla spiaggia il tempio Malatestiano, il ponte Romano e l'arco di Augusto oltre al quartiere medievale vi baste-



N° e data : 140704 - 04/07/2014

Diffusione : 76187

Periodicità : Quotidiano

Libero_140704_20_3.pdf

Pagina 20

Dimens46.82 %

661 cm2

Sito web: <http://www.liberoquotidiano.it>

ranno per capire che qui c'è molto da mostrare. L'altro evento che merita grande attenzione è proprio a Ravenna dove c'è di che perdere la testa per il troppo bello e il troppo magico. Qui si parla di passione e passione letteraria si visitano i mosaici di notte, la tomba di Galla Placidia, ma anche il mausoleo di Dante.

L'emozione è forte davvero. Così la Riviera Romagnola diventa un enorme contenitore di tutto ciò che rende bella, densa, piacevole la vita. Ovviamente non poteva mancare la passione gastronomica. La Mortadella, rosa e profumata come questa notte, è il cibo ufficiale, ma ci sono anticipazioni di quanto farà l'Emilia Romagna ed Expo come menù rigorosamente territoriali in ogni dove ed anche una golosa iniziativa che si chiama Il Gelato nel piatto e che propone - con la regia di InformaCibo - le reinterpretazioni d'autore di



Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma in versione ice con ricette di Bernardo, Liuzzi, Donegaglia, Trovato, Raschi, Scarpelli sei chef stellati che si danno da fare anche per proporre dai Lidi a Cattolica «Il territorio in cucina», «Il Panino da Re», «Dolce Italia. I piatti delle Cucine regionali».

In questo vagabondare festaiolo però concediamoci anche un'attenta esplorazione gastronomica di questa terra opima e gaudente. Risalendo da Rimini - che è il cuore della festa - si va verso Castrocaro e Predappio a incontrare i formaggi pecorini, le erbe spontanee di Casola Valsenio e il miglior Sangiovese di Romagna. Una sosta devota è dovuta a Forlimpopoli a Casa Artusi dove rendere omaggio a messer Pellegrino Artusi e prendere cognizione dell'autentica gastronomia romagnola.

Ancora un gustoso vagabondaggio porta a Brisighella per assaggiare uno degli oli extravergine più esclusivi d'Italia. E poi se ne avete tempo puntate dritti su Bagno di Romagna per assaggiare i piatti di confine tra Toscana e Romagna: i funghi delle foreste casentinesi, i tortelli di patate alla lastra, i salumi di Mora Romagnola. E magari fate una puntata a Sarsina (sono 35 chilometri da Cesena: qui potete assaggiare le migliori pesche d'Europa) dove farvi imporre dall'esorcista il collare di San Vicino (di questi tempi serve) e prenotare un posto al festival delle commedie di Plauto che ogni estate si tiene qui dove il grande commediografo latino nacque. Ridiscendendo fate tappa a Faenza per la ceramica, ma anche per lo squacquerone (gran formaggio molle) e prima di tornare in riviera passate da Bertinoro per un goccio di vino Albana. Rivisto il mare prima che tutto si tinga di rosa, fate scorta di sale dolce di Cervia, visitate la salina etrusca e poi a notte grigliata di sardoncini sul porto canale. Tutto il resto è rosa.



N° e data : 140704 - 04/07/2014

Diffusione : 76187

Periodicità : Quotidiano

Libero_140704_20_3.pdf

Pagina 20

Dimens46.82 %

661 cm2

Sito web: <http://www.liberoquotidiano.it>



Nel nome di Dante

A Ravenna il festival dedicato al Sommo Poeta Dal 10 al 12 settembre mostre, spettacoli e convegni

«Amor che nella mente mi ragiona» la citazione dantesca è il filo rosso che abbraccia il Festival Dante2021 che si svolge dal 10 al 12 settembre a Ravenna. La quarta edizione — promossa dalla Fondazione Cassa di risparmio di Ravenna con la direzione scientifica dell'Accademia della Crusca, a cui si aggiungono l'alto patronato del Presidente della Repubblica, il patrocinio della Regione e del padiglione Italia di Expo 2015 — prosegue il percorso celebrativo in vista del settimo centenario della morte del Sommo Poeta. Dante tra amore, ragione e poesia: il suo verso «Amor che nella mente mi ragiona», scelto come emblema del Festival, rappresenta proprio il suo pensiero più profondo.

Una poesia incastonata prima nel Convivio, poi citata nel *De vulgari eloquentia*, riproposta infine nel II canto del *Purgatorio*, quando chiede all'amico Casella di cantargli ancora quei versi che aveva messo in musica, per placargli l'affanno del grande viaggio. Un incipit che «ci permette di affrontare un grande arco tematico nell'intreccio essenziale della poesia di Dante», sottolinea il direttore artistico Domenico De Martino. Un progetto che cresce di anno in anno, tra mostre, incontri e spettacoli (tutti a ingresso libero), approfondisce e diffonde la conoscenza e la consapevolezza dell'importanza del Sommo Poeta per la cultura italiana ed europea. Dante2021 è infatti anche una tessera fondamentale nel percorso di Ravenna Capitale europea della Cultura 2019. La Ravenna dantesca è il palcoscenico della rassegna che si apre mercoledì 10 settembre



In esilio Dante Alighieri è morto a Ravenna nel 1321 dove è stato sepolto. Lontano dalla sua Firenze

(alle 17), negli Antichi Chiostri Francescani, con il saluto di Lanfranco Gualtieri (presidente Fondazione cassa di risparmio di Ravenna), Aldo Menichetti (vice presidente dell'Accademia della Crusca) e De Martino.

Il primo incontro ha, a sorpresa, un tema gastronomico: «La cucina ai tempi della *Commedia*», in collaborazione con Casa Artusi. Protagonisti lo

Forchetta medievale

Il primo incontro «La cucina ai tempi della *Commedia*» è a tema gastronomico

storico medievale Massimo Montanari e la storica della lingua Giovanna Frosini, legge i testi, Renato Scarpa.

A seguire, l'inaugurazione della mostra fotografica di Pitt Koch. Si conclude con un omaggio al filologo e critico letterario Cesare Segre. Giovedì 11 (alle 16) inizia dai Chiostri francescani la visita in forma di spettacolo attorno alla tomba di Dante, «Dante e altri tesori

nascosti», con Alessandro Libertini e Véronique Nah della compagnia teatrale Piccoli Principi. L'Accademia della Crusca (alle 17), consegna il premio intitolato a Giovanni Nencioni, linguista e storico, destinato a una tesi sulla lingua italiana in un'università estera. Dante è anche contatto tra culture, ecco allora l'evento «All'ombra delle Piramidi». Infine Corrado Bologna, docente di Filologia e linguistica romanza, avvicina alla poesia d'amore con la conversazione «Ragionare d'amore nella mente».

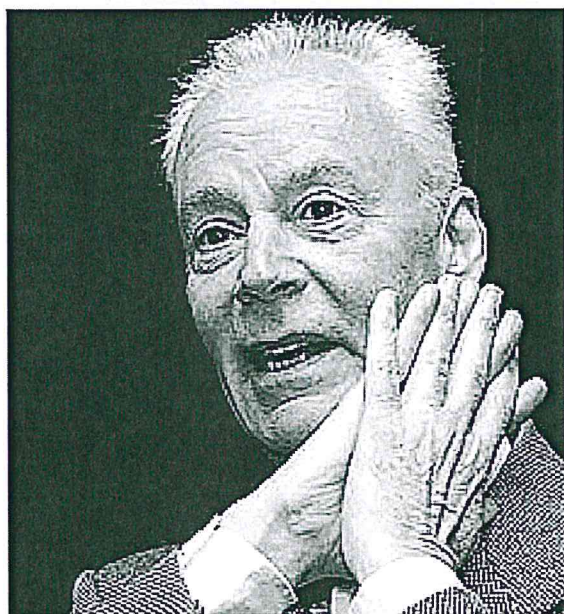
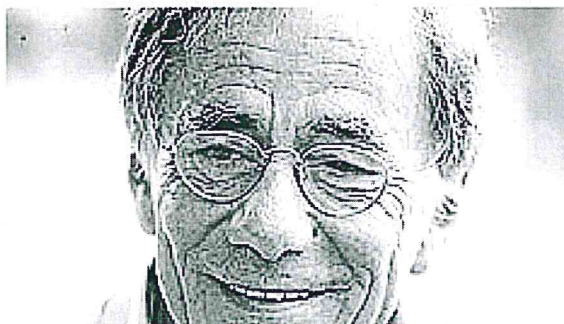
In piazza del Popolo (alle 21), l'attore Paolo Poli intrattiene il pubblico con «La bocca sollevò dal fiero pasto»: serie di letture dantesche attorno al Conte Ugolino. Va poi in scena un'indagine in forma di spettacolo: «Confessioni di una mente pericolosa: Dante Alighieri» del regista Alberto Puoti. Conclude la serata il concerto di Arturo Stalteri (pianoforte) con Federica Torbidoni (flauto). Quante canzoni ascoltate o canticchiate contengono citazioni o immagini dantesche? Venerdì 12, alle 17.30, nei Chiostri francescani, si dialoga proprio su «Dante nelle canzoni» con il giornalista Ranieri Polese, il linguista Lorenzo Coveri e il cantautore Roberto Vecchioni. Spazio alle premiazioni in piazza del Popolo (alle 21): del poeta Valerio Magrelli (Premio Dante-Ravenna 2014) e di Vecchioni (Premio Musica e parole 2014). A chiudere la kermesse, l'esibizione dei trenta elementi della Filarmonica «Giuseppe Verdi» di Loro Ciuffenna, diretta da Orio Odori. Il programma: www.dante2021.it

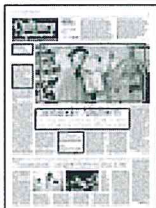
Noemi Bichiarelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La rassegna
Fra i protagonisti della tre giorni
il cantautore Roberto Vecchioni
il poeta Valerio Magrelli e Paolo Poli





Cantando Alighieri

Al via «Dante 2021» con Paolo Poli, Magrelli e Vecchioni
«Amor che nella mente mi ragiona», il tema del cartellone

Ravenna/1

Fino a venerdì
incontri e spettacoli
nei luoghi danteschi

Inaugurazione

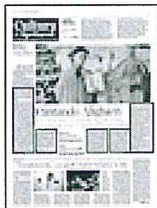
Si parte con la gastronomia
e la cucina ai tempi della *Commedia*
Com Montanari, Scarpa e Frosini

La mostra

Le fotografie di Pitt Koch indagano
i paesaggi italiani che potrebbero
avere ispirato il sommo poeta

A partire dal celebre endecasillabo «Amor che nella mente mi ragiona» prende il via a Ravenna «Dante 2021», la manifestazione che punta la barra verso le celebrazioni per il settimo centenario della morte del padre della lingua italiana.

Alla sua quarta edizione, l'iniziativa si terrà da oggi a venerdì, quando si concluderà alle ore 21 in Piazza del Popolo con i riconoscimenti per uno dei maggiori poeti italiani, Valerio Magrelli, premio «Dante-Ravenna», e per il cantautore Roberto Vecchioni, premio



«Musica e parole», che ragionerà di Dante e presenterà, accompagnato dal chitarrista Massimo Germini, alcune delle sue canzoni. Magrelli, invece, racconterà del suo rapporto con il sommo poeta e leggerà alcune sue poesie dedicate a Dante.

La serata si chiuderà con l'esibizione dei 30 elementi della Filarmonica «Giuseppe Verdi» di Loro Ciuffenna diretta da Orio Odori, clarinetista e compositore che ha saputo rinnovare il repertorio bandistico attraverso l'incontro con forme musicali diverse, trasformando la filarmonica di un paese di 5000 abitanti in provincia di Arezzo in un innovativo laboratorio con musicisti di tutte le età.

«Amor che nella mente mi ragiona — spiega il direttore artistico di «Dante 2021», Domenico De Martino — ci permette di affrontare un grande arco tematico nell'intreccio essenziale della poesia di Dante Alighieri. Tra amore, via via incrementato fino alla caritas universale, e ragione, in un quadro che si sostanzia nell'esperienza autobiografica, ben arricchita dall'amicizia, e, soprattutto, nell'impegno «dell'alta fantasia», cioè della scrittura. Nel programma, guidati da questo denso endecasillabo, ci rivolgeremo dunque, con amore, ai molteplici aspetti della figura e dell'opera di Dante».

E se per il 2015 è già stata annunciata una mostra sul mito di Dante presso la Biblioteca Classense, Dante 2021 rappresenta anche

un tassello fondamentale nel percorso di Ravenna Capitale Europea della Cultura 2019. «Il 2021 inizierà già con Ravenna 2019 — sottolinea Alberto Cassani, coordinatore dello staff addetto al percorso di candidatura — ed è necessario che la città cominci a strutturarsi in tempi rapidi per organizzare questo importante appuntamento con le celebrazioni dantesche». Il programma 2014, su www.dante2021.it, offre un fitto calendario di incontri con studiosi ed esperti, mostre e spettacoli, tut-

ti con ingresso libero, nei luoghi danteschi della città. Gli Antichi Chiostrri Francescani, a fianco della tomba dell'Alighieri, saranno il palcoscenico della giornata di oggi che si apre alle 17 nel segno della gastronomia, con «La cucina ai tempi della Commedia». Ne discuteranno lo storico medievale, specializzato in storia dell'alimentazione, Massimo Montanari, e la storica della lingua Giovanna Frosini, affiancati dall'attore Renato Scarpa che leggerà testi tratti da ricettari antichi e brani letterari sul-

la cucina. La conversazione, realizzata in collaborazione con Casa Artusi, vuole sottolineare il collegamento con l'autore della *Scienza in cucina*, nato a Forlimpopoli e vissuto a Firenze, protagonista di un percorso inverso a quello di Dante.

A seguire l'inaugurazione della mostra fotografica «Sulle tracce della Commedia» di Pitt Koch, regista e fotografo scomparso nel 2009 che in paesaggi e luoghi italiani ha cercato di cogliere la possibile ispirazione per Dante di similitudini e metafore usate nella

Commedia. La prima giornata si concluderà alle 21, sempre ai chiostrri, con un omaggio al critico letterario Cesare Segre, recentemente scomparso. L'attrice e scrittrice Patrizia Zappa Mulas darà voce a Cunizza da Romano, protagonista del IX canto del *Paradiso*, con musiche tra l'antico e il contemporaneo di Stefano Albarello, liuto e voce, e Marco Bontempo al sax. «A pochi mesi dalla scomparsa — osserva ancora De Martino — ci piace ricordare Cesare Segre, grande e severo maestro degli studi, ma il cui sguardo, talvolta ironico, non smetteva mai di additare un altrove, il dubbio assiduo, che è il primo motore di ogni filologia, e l'attenzione per le voci di chi talvolta è condannato al silenzio».

Tra i protagonisti di Dante 2021 anche Corrado Bologna, che avvicinerà il pubblico alla poesia d'amore di Dante, e Paolo Poli, che proporrà domani sera alle 21 «La bocca sollevò dal fiero pasto», una serie di letture dantesche legate al Conte Ugolino.

Piero Di Domenico

© RIPRODUZIONE RISERVATA



N° e data : 140910 - 10/09/2014

Diffusione : 11265

Periodicità : Quotidiano

CorrBologna_140910_15_7.pdf

Pagina 15

Dimens1:08 %

17 cm2

**ANTICHI CHIOSTRI
FRANCESCANI**

Ravenna

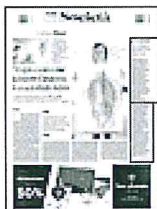
Tel. 05441215748

La cucina di Dante

La cucina ai tempi della

Commedia, in collaborazione con Casa Artusi,
Massimo Montanari, Giovanna Frosini. Letture di
Renato Scarpa.

Ore 17



N° e data : 140910 - 10/09/2014

Diffusione : 44798

Periodicità : Quotidiano

RepubBO_140910_9_4.pdf

Pagina 9

Dimens10.76 %

137 cm2

Sito web: <http://bologna.repubblica.it>

RAVENNA

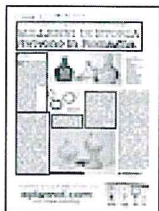
Amor di festival per padre Dante e i suoi versi

«AMOR che ne la mente mi ragiona» è il primo verso di una canzone allegorica di Dante, citato dapprima nel "Convivio", poi nel "De vulgari eloquentia" e infine nel secondo canto del Purgatorio. Chiave di lettura del pensiero dantesco, è stata scelta come emblema della quarta edizione di «Dante 2021», la rassegna che Ravenna, sotto la direzione scientifica dell'Accademia della Crusca, dedica al Poeta, accostando le celebrazioni per il settimo centenario della morte, avvenuta il 14 settembre 1321 nella città romagnola. La tre giorni di incontri, mostre e spettacoli, nella cornice degli Antichi Chiostrì Francescani, si apre oggi alle 17 con un appuntamento "gastronomico", in collaborazione con Casa Artusi: «Il cibo di Dante, la cucina ai tempi della

Commedia», condotto dallo storico Massimo Montanari. La prima giornata del festival si conclude alle 21 con un omaggio al filologo e critico letterario Cesare Segre, recentemente scomparso. Domani si parte alle 16 con una visita in forma di spettacolo attorno alla tomba di Dante e si prosegue fra letture e approfondimenti a cura di esperti, ma anche di insoliti interpreti, come gli studenti dell'Università del Cairo impegnati in un'originale recitazione della Commedia. Alle 21, in piazza del Popolo, sarà invece un raffinato cultore della lingua italiana a dar voce al Poeta: Paolo Poli, ne «La bocca sollevò dal fiero pasto», declamerà versi intorno alla figura del Conte Ugolino. Sabato sera chiudono il poeta Valerio Magrelli e il cantautore Roberto Vecchioni, vincitori rispettivamente del «Premio Dante» e del «Premio Musica e Parole». Programma completo, www.dante2021.it.

(giulia foschi)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Domani a Forlimpopoli (Fc) l'inaugurazione del nuovo Museo Archeologico

MILLENNI DI STORIA rivivono in Romagna

di
Elena Galloni

Racconta una storia lunga millenni: dall'Età del Bronzo al Rinascimento, passando attraverso l'epoca romana. E torna ora rinnovato negli allestimenti e con un nuovo percorso espositivo e tante proposte culturali. Stiamo parlando del Museo Civico Archeologico di Forlimpopoli, in provincia di Forlì-Cesena, che riapre il 27 settembre in occasione della XVIII edizione della Festa Artusiana, evento dedicato al celebre gastronomo e scrittore che lì nacque nel 1820. Inaugurato nel 1961, è dedicato a Tobia Aldini, grande figura di storico locale che ricoprì l'incarico di direttore dal 1972 al 2003 e che fu tenace fautore degli studi su Forlimpopoli. Il Museo, ospitato nella imponente Rocca Hordelaffa (o Albornoziana, edificata tra Tre e Quattrocento),

constava di alcune sale che espongono vari materiali, datati dall'epoca preistorica al Rinascimento, acquisiti tramite ricerche e scavi archeologici effettuati in città e nel territorio limitrofo. Ora dopo un lungo periodo di riqualificazione, i preziosi reperti tornano fruibili in un allestimento di sei sale disposte secondo un criterio cronologico e tematico. Manufatti del Paleolitico Inferiore, reperti di epoca protostorica, romana e medievale documentano il popolamento e le trasformazioni di questo lembo di Romagna fin dall'epoca più antica: un vero e proprio viaggio nel tempo che conduce il visitatore alla scoperta della città e, in particolare, di Forum Popili, florido centro dedicato al commercio, fondato dai romani nel II secolo a.C. che raggiunse fra il I e il III secolo d. C. la sua massima espansione.

Si parte dalla fase che vede il passaggio dall'età del Bronzo finale alla piena età del Ferro (XI-IV secolo a. C.), che sebbene scarsamente documentata è rappresentata da due nuclei di oggetti in bronzo individuati nel corso di uno scavo condotto nel 2003-2004 in

da toeletta e di ornamento come spilloni, un cinturone e svariate fibule. Alla piena età del Ferro fa riferimento invece la tomba, datata al VI secolo a. C., rinvenuta isolata nel 1886 nella località Faragalla di Bertinoro, lungo il fiume Bevano a nord del Savio. La sepoltura, che documenta la presenza umana nel territorio, era di un individuo di sesso maschile con corredo composto da armi di ferro, tra le quali due punte di lancia, una di giavelotto ed un'immanicatura, e oggetti bronzei di ornamento personale, quali una fibula e le tre armille a sezione esagonale, le sole esposte in vetrina in quanto unici reperti conservati del corredo.

All'epoca romana risalgono invece

via XXV Ottobre per la costruzione del Centro Commerciale Bennet. Gli oggetti erano probabilmente raccolti in due contenitori in materiale deperibile non conservato (ad esempio in pelle): asce, armi (in particolare alcune spade), strumenti e utensili, vasellame, oggetti

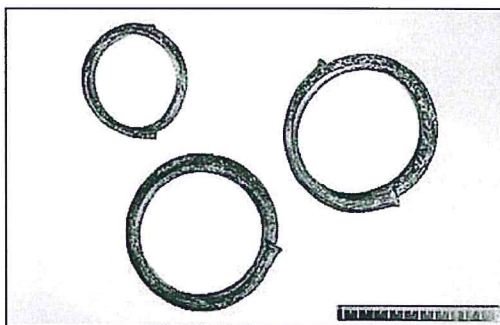


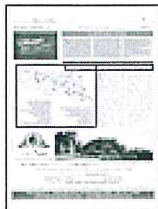
le anfore rinvenute in numerosi impianti di produzione emersi sul territorio, e le lucerne di terracotta, tutte esposte in mostra. Le officine erano concentrate prevalentemente nel suburbio orientale della città romana, lungo le principali direttrici di traffico (la Via Emilia e la strada per Ravenna), nei pressi del torrente Ausa, che forniva le materie prime (argilla e acqua), e a breve distanza dalle colline, da cui si ricavava il legname impiegato come combustibile. Infine, le ceramiche esposte nell'ultima sala sono state rinvenute durante gli scavi effettuati nell'area della Rocca negli anni 1959-61 e 1984-85. I reperti coprono un arco temporale che va dal XIV al XVI secolo. Sono manufatti legati per lo più alle attività connesse alla conservazione e alla preparazione dei cibi e alla mensa: la raffinata maiolica convive con la ceramica di uso comune come il pentolame da cucina, le bottiglie invetriate, le ingobbiate con o senza ornato dipinto. Uno spaccato di vita quotidiana di secoli fa che si può rivivere oggi nella sua interezza. Infine, il museo conserva i resti della primitiva cattedrale romanica, risalente al XII secolo, dedicata a Santa Maria Popoliense: fu distrutta nel 1360 dall'esercito pontificio guidato dal cardinale Egidio d'Albornoz. L'inaugurazione del nuovo Museo si terrà domani con inizio alle 16 presso il Teatro "Giuseppe Verdi" in piazza A. Fratti

**Info: info@maforlimpopoli.it
www.maforlimpopoli.it**



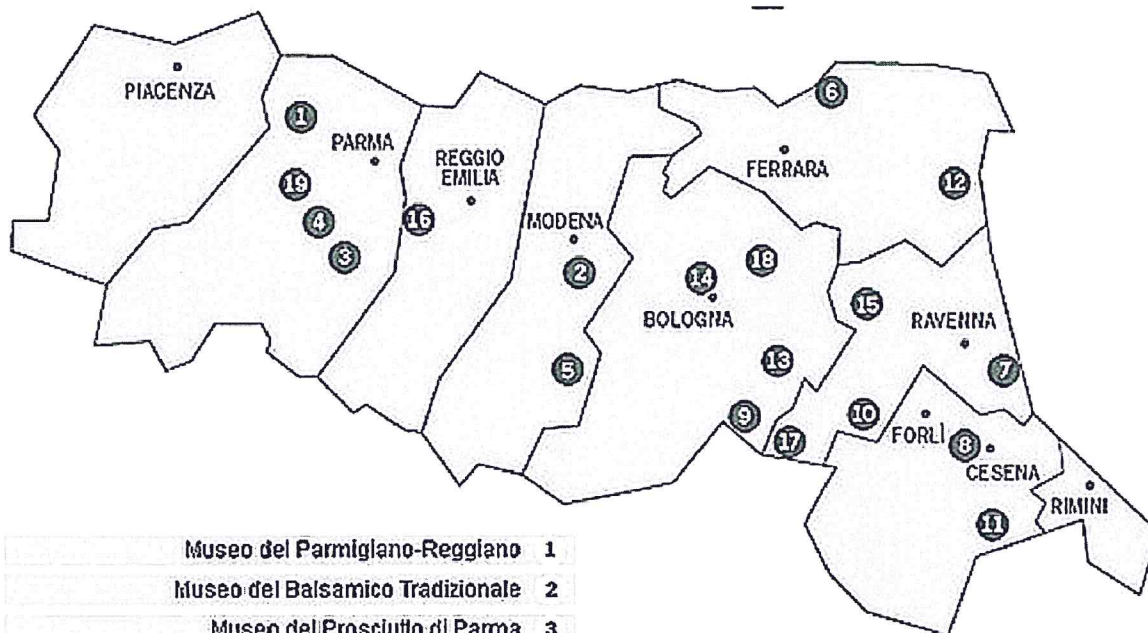
■ A sinistra, alcune ceramiche di età rinascimentale. Al centro, Armille/bracciali in bronzo dalla tomba rinvenuta in loc. Faragalla a Bertinoro (FC). Sotto, Anfore romane esposte a Forlimpopoli



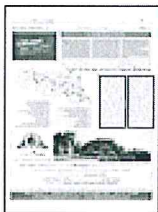


ECCO I MUSEI DEL GUSTO IN EMILIA ROMAGNA

SONO 19 I PUNTI DISLOCATI IN TUTTO IL TERRITORIO DA VISITARE



Museo del Parmigiano-Reggiano	1	Museo dell'anguilla "Manifattura dei Marinati"	12
Museo del Balsamico Tradizionale	2	Enoteca Regionale Emilia-Romagna	13
Museo del Prosciutto di Parma	3	Istituto Nazionale di Apicoltura	14
Museo del Salame di Felino	4	Museo della frutticoltura "A. Bonvicini"	15
Museo della Tigella e laboratorio del Bortengo	5	Museo del vino	16
Museo del pane "Mullino sul Po"	6	Il Giardino delle Erbe	17
Museo del Sale di Cervia	7	Museo della patata	18
Museo Casa Artusi	8	Museo del pomodoro	19
Museo del castagno	9		
Il Museo all'aperto dell'Olio di Brisighella	10		
Museo del Formaggio di Fossa "Fossa Pellegrini"	11		



Un vero e proprio itinerario all'insegna della buona cucina e dei prodotti tipici della regione. L'Emilia Romagna propone per i suoi visitatori un Itinerario del gusto formato da ben 19 tappe formate dai vari Musei del Gusto dedicati ai prodotti alimentari più rappresentativi del territorio. I musei sono prima di tutto un racconto tramandato che spesso prende corpo dalla voce della gente del luogo, un saper fare frutto di millenaria esperienza contadina. Spesso niente è scritto, ma è attraverso le emozioni di personaggi veri, le loro facce, le loro mani e il loro orgoglio di appartenenza che il visitatore può apprezzare e scoprire un mondo, non troppo lontano, ma che rischia di scomparire. I musei qui illustrati sono nati per lo più da volontà locali, da amministrazioni pubbliche e private, che hanno creduto in questa nuova opportu-

nità e hanno investito in una nuova forma di turismo orientato all'enogastronomia e in grado di sposarsi perfettamente con le altre iniziative, quali le innumerevoli sagre e feste che si celebrano tutto l'anno. Ecco i 19 punti del gusto: Museo del parmigiano reggiano; Museo del balsamico tradizionale; Museo del prosciutto di Parma; Museo del salame di felino; Museo della tigella e laboratorio del borlengo; Museo del pane mulini sul Po; Museo del sale di Cervia; Museo casa Artusi; Museo del castagno; Museo all'aperto; Museo del formaggio di fossa (fossa Pellegrini); Museo dell'anguilla Manifattura dei marinati; Enoteca regionale Emilia Romagna; Istituto nazionale di apicoltura; Museo della frutticoltura A. Bonvicini; Museo del vino; Il giardino delle erbe; Museo della patata; Museo del pomodoro.

Fonte museidelgusto.it

VISIONI



Storie • Scapolo, banchiere, Artusi pubblica nel 1891 «La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene», un libro divenuto mitico che si propone di unificare la lingua del Paese

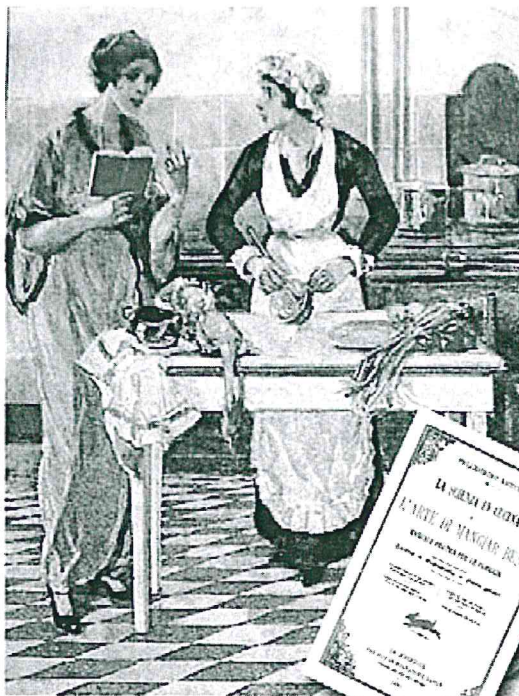
Il ricettario che ha fatto l'Italia

Benedetta Diamanti

Il Novecento è il secolo in cui la cultura gastronomica italiana vive la sua fase di maggiore consapevolezza e attività. Si riscoprono e inventano tradizioni, nasce il concetto di cucina regionale, si assegnano appartenenze gastronomiche, si costruisce un linguaggio specifico, nascono le specialità e i prodotti tipici. Pellegrino Artusi è il padre di questa rivoluzione: banchiere scapolo originario di Forlimpopoli, naturalizzato fiorentino, pubblica a sue spese *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* e lo vende per posta. Il 1891 celebra la prima edizione del ricettario più noto d'Italia che si propone di unificare il Paese anche in cucina. Dedicato ai suoi gatti, è frutto dello studio di antichi ricettari, di sperimentazioni culinarie, ma anche di numerosi viaggi in treno alla scoperta delle tradizioni locali. Artusi va fin dove si estende la rete ferroviaria, l'Italia che rappresenta è parziale e fortemente toscanizzata, tutto il Sud e buona parte del centro sono esclusi. Di anno in anno amplia il repertorio con le ricette inviate dalle lettrici, e cura le riedizioni fino al 1911, anno della sua morte. Secondo Piero Camporesi la *Scienza in cucina* è riuscita meglio dei *Promessi sposi* a unificare la lingua e la cultura italiana. Dedicato alle massaie borghesi, il libro propone una cucina che filtra tradizione e innovazione attraverso un



grazi all'uscita e alla diffusione di due testi singolari, che fanno da apripista, ispirazione e strumento utile di viaggio: *Osteria di Hans Barth* (1909) e la *Guida Gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano (1931). Hans Barth è tedesco, ma vive a Roma ed è corrispondente del *Berliner Tageblatt*, parla l'italiano, conosce il latino e ama la civiltà classica. Ma ama anche il vino e il cibo, così decide di partire alla volta delle maggiori città italiane alla scoperta delle cantine migliori, per farne una guida per i suoi connazionali, che esce nel 1908 e l'anno successivo viene tradotta in italiano col titolo di *Osteria, Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*. Il viaggio di Barth non è tan-



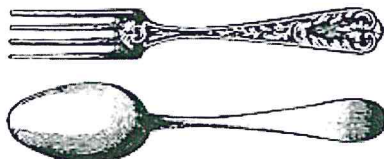
L'autore inaugura anche il genere del racconto di viaggio gastronomico alla scoperta di cibi locali

italiani, uno strumento per orientarsi e che mostrasse un'identità gastronomica unita, utile sia ai viaggiatori nostrani che ai viaggiatori stranieri. Solo un'associazione con una forte identità nazionale, un radicamento sul territorio e una visione geografica come il Touring poteva compiere un'impresa del genere. La trattazio-



ne avviene per regione, poi per provincia, segnalando anche singole località che si distinguono per un prodotto specifico. Non tutte le regioni sono sullo stesso piano, Basilicata e Sardegna per esempio sono affrontate sommariamente. È evidente quanto sia forte il messaggio politico e ideologico che porta la *Guida Gastronomica*: le molteplici realtà e specialità proposte non vanno interpre-

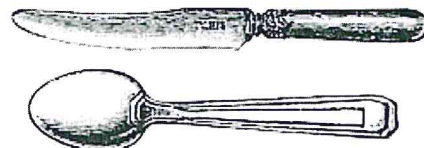
tate come prova di mille identità alimentari diverse, bensì come testimonianza di unità. La *Guida* contribuisce all'invenzione delle «cucine regionali» italiane, di menù e che non dà una corretta interpretazione storica e culturale della realtà, in cui sarebbe più giusto parlare di cucine «locali» e «cittadine», unite in una rete, a formare una variegata cucina «nazionale»; tuttavia la dimensione regionale semplifica la gestione e la comunicazione delle informazioni. L'unificazione gastronomica è ormai compiuta, la strada è aperta a grandi viaggiatori golosi, come Paolo Monelli (di cui si è detto nella puntata precedente, ndr) e Mario Soldati (di cui si dirà nella prossima, ndr), che con la loro penna contribuiranno a formare l'identità italiana in cucina.



se, degli odori degli ambienti, dello scambio con gli avventori abituarli.

Il secondo testo a dare un'impronta decisiva allo sviluppo del viaggio gastronomico è la *Guida gastronomica d'Italia* del TCI del 1931. Questa guida nasce da un'operazione innovativa e lungimirante, che colma una gran-

de lacuna nel mercato in espansione del turismo e delle guide, strumenti pratici che devono rispondere a tutti i possibili bisogni del viaggiatore. Se il patrimonio culturale, la rete stradale, i mercati, le osterie, gli alberghi erano stati censiti dal TCI in apposite guide, mancava ancora un censimento ufficiale dei cibi



gusto medio che Artusi contribuisce a creare in maniera decisiva. Se molte regioni rimangono escluse, tuttavia con Artusi inizia quel processo di unificazione e valorizzazione della cucina italiana che passa attraverso il riconoscimento delle peculiarità locali: sono le diversità a costituire la ricchezza unitaria. Proprio questo aspetto sopravvive e caratterizzerà poi il Novecento.

Il seme gettato da Artusi incontra tra gli anni Venti e Trenta una nuova spinta propulsiva: il diffondersi del viaggio e della letteratura odepiorica. Giornalisti e scrittori partono alla scoperta di un'Italia insolita, attratti da itinerari poco battuti, lontano dalle città, alla ricerca delle tradizioni. Nascono così numerosi sottogeneri della letteratura di viaggio, tra cui proprio il viaggio gastronomico, molto prolifico negli anni Trenta. Se da quegli anni è possibile vedere un incremento del reportage culinario è anche

to innovativo dal punto di vista delle mete toccate, che rispecchiano sostanzialmente quelle del Gran Tour, ma nella modalità del viaggio, libera e notturna, svincolata dalle prescrizioni della guida Baedeker. Il vero motore del viaggio è l'antica sete del viaggiatore. Barth abbandona impomatati hotel per le osterie, termine che indica per lui i luoghi più disparati, basta che si bevano: cantine, birrerie, caffetterie e così via. Il cibo ha un ruolo secondario, di accompagnamento. Dato che spesso nei locali si serve solo da bere, troviamo indicate anche botteghe di pizzicagnoli e salumai dove poter acquistare quel poco che basta a far scorrere meglio il vino.

La qualità dei vini, il loro legame col territorio non interessa, si cerca la quantità, l'economicità, l'ebbrezza, non solo del vino, ma del luogo, dell'atmosfera, della storia, dei seni delle osterie

Zapping / DA «MASTER CHEF» A «I RE DELLA GRIGLIATA», I PALINSESTI SI FANNO IN CUCINA

La febbre del fornello, quando lo chef diventa un'icona televisiva

Stefano Crippa

Popolo di navigatori, scienziati, pensatori? No, popolo di cuochi. Gli italiani – almeno se ci si diletta con lo zapping tv – sembrano in preda a una sorta di febbre da fornello stregati da format gastronomici e chef soprannati. Tutti ormai in grado di imbastire un discorso compiuto sull'arte del cucinare, spadellare, condire, manciare, grattugiare e servire a tavola. Signori, la cucina non si fa più su libri, manuali e ricettari, no la si fa sul satellite o nei mille canali del digitale terrestre. Una moda diventata business fiorente, vedi gli esempi di Gambero Rosso e Eataly – associata al mercato dei corsi e master gastronomici dalle salatissime – ma sempre sold out – iscrizioni.

E volendo, un po' fuori dal coro, anche Don Pasta – il Ny times lo ha definito un "attivista del cibo" – ha trovato il modo di raccontare la food culture mescolandola con ritmi e suoni, battezzandola con molta ironia Artusi remix.

Motivi di tale sproorzionato successo? Molti ed eventuali; il folto pubblico delle casalinghe – cui sono indirizzati gli show di Anto-



nella Clerici e Benedetta Parodi, le regine del daytime – ma la moda del fornello ha catturato anche tanti e insospettabili under 30 affascinati forse più dai gusti esotici. A questo si aggiunge l'abilità degli chef capaci di destreggiarsi sul piccolo schermo con consumata professionalità, come dimostra il bel tenebroso e «sciupafemmine» Bastianich... Un fenomeno – quello televisivo – a cui l'Italia è giunta buon'ultima: se negli States e nel Regno Unito i network già dagli

anni '70 annoverano decine di trasmissioni a tema culinario, l'Italia ci è arrivata timidamente nel '90 con Gianfranco Vissani, ma è solo dai primi duemila che *La prova a cuoco* ha fatto intuire e pubblicizzare i creativi e la potenzialità dell'accoppiata cibo/tv.

Da lì in poi il diluvio. *Masterchef* a guidare la fila con i suoi chef/giudici pronti a massacrare i piatti degli aspiranti cuochi; più il giudice insulta e disprezza il maniacerotto più l'audience schizza alle stelle.

Chef Rubio e il suo *Unti&Bisunti* racconta il pianeta street food dalle piazze italiane, e lo fa sporcandosi letteralmente le mani. Mangia ovaie di animali con le mani, disserta in fluente romanesco e seduce le spettatrici con virile impermeabilità... E non ci si fa mancare anche il trash: *Cucine da incubo* (versione italiana dell'edizione americana di Gordon Ramsy) con Antonino Canavacciuolo pronto a raccontare i cibi più strani e soprattutto disgustosi.

Un fenomeno che sembra non aver ancora raggiunto l'apice, tanto che i palinsesti della nuova stagione tv si affollano sempre più. *Real Time* (canale 31 dt) ci prova con un format in otto puntate *Food Fighters* condotto da uno specialista del genere Adam Richman che mescola il gioco con la competizione culinaria. Mangiare bene spendendo poco è invece la filosofia seguita da *Laefie* (canale 50 dt) e da un altro guru dei fornelli, Jamie Oliver, che spiega ai telespettatori come cucinare spendendo sotto i 5 euro. Un successo che ha spinto interi canali a dedicarsi completamente all'argomento, come nel caso di *Fine Living* (canale 49 dt) che si occupa inoltre di viaggi e design con un afflato internazionale, dalle Americhe alle Indie.

Buon ultimo si risponderà la barbecue, nel talent show di *Discovery* channel *I re della grigliata* è protagonista assoluto. Andrà in onda su Dmax (canale 52 dt) dal 27 ottobre alle 21.10.



Sapori & amori

Cuocere la carne
Da marzo a Milano
i primi corsi
in macelleria

Come si cucina un arrosto? E come si cuoce al meglio una bistecca? Prima regola: mai metterne sul fuoco due alla volta, altrimenti si abbassa troppo la temperatura della padella e non si forma la crosticina sulla carne. Tutto il resto si imparerà da marzo prossimo alla storica macelleria Pellegrini di Milano. Giorgio Pellegrini, presidente dell'associazione macellai di Milano e Provincia, è anima del negozio di via Spallanzani ha deciso di organizzare nel retrobottega del suo locale corsi

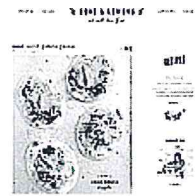
sulla cucina della carne. «Utilizzeremo materia prima di origine irlandese — ha spiegato Pellegrini —, una carne molto saporita grazie all'aria salmastra che si respira in quel Paese». I primi corsi, organizzati in collaborazione con la macelleria Maggio, inizieranno l'11 marzo con cadenza quindicinale. Pochi i partecipanti (massimo cinque per corso) guidati da due esperti.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Internet in cucina

Addio Artusi
Ora le ricette
si cercano online
su app, blog e siti



di Marta Serafini

Italiani nerd in cucina? Così pare se si pensa che il 70 per cento di noi cercherà informazioni su Internet per le ricette di Natale. Dal ripieno del tacchino, passando per i trucchi per filtrare il brodo dei tortellini fino alla guarnizione del panettone, applicazioni e siti diventano un potente strumento per sopravvivere all'abbuffata natalizia. A sostenerlo è una ricerca Google - Tns sulle abitudini digitali in fatto di cibo. E se il tech va forte ai fornelli, la parola d'ordine pare essere il multi-tasking. Si gioca su più fronti. L'88 per cento infatti inizia a cercare informazioni sulle ricette cui è interessato o sugli ingredienti mentre sta guardando programmi tv dedicati al cibo. Quindi spazio agli chef, ai reality e agli show cooking. Dal telecomando però, ad un certo punto, si passa alla tastiera. La ricerca dei piatti e la visione di tutorial prosegue anche prima di mettersi ai fornelli. In testa, nella classifica degli strumenti più utilizzati per scovare idee e suggerimenti, tablet e smartphone. Ma anche i filmati, considerati fondamentali per chi si mette ai fornelli. Per quanto riguarda le fonti, vanno fortissimo i motori di ricerca, poi i siti di ricette e i blog specializzati. Senza dimenticare che prima di mettersi a tavola, bisogna fotografare e condividere sui social network. Internet diventa un alleato anche per regalare il cibo. Non solo per cucinarlo. Oltre la metà di noi infatti guarderà in rete per trovare l'idea giusta. Ovvero, un prodotto alimentare tipico o un attrezzo da cucina originale da regalare a parenti e amici. In testa alla classifica dei desiderati si trova l'olio, cercato sul web dal 72 per cento. Poi formaggi, salumi, specialità regionali. Al di là dei dati, insomma, appare chiaro come lo smartphone in cucina abbia mandato in pensione l'Artusi.

@marterserafini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Raccontami», e Vespa fece il vino

Il giornalista: il prezzo è nazional-popolare. Devo farmi perdonare di essere famoso



di Luciano Ferraro

«**M**assimo D'Alema mi ha fatto una scena di gelosia in pubblico. Dice che l'enologo Riccardo Cotarella si dedica più alle mie bottiglie che alle sue». In una scioccosa notte romana, in un ristorante dei Parioli appare Bruno Vespa 2, il produttore di vino. È molto simile al Bruno Vespa 1, il conduttore di Porta a Porta. A suo agio sulla scena enoica come nel salotto televisivo. A 70 anni debutta con Primitivo e Negramaro. Futura 14 è il nome dell'azienda. In Puglia, a Manduria, con i figli Alessandro e Federico. Il vino è già in 5 degli 8 ristoranti trisellati d'Italia.

È mezzanotte quando Vespa 2 si libera del Vespa 1 che, quel giorno ha scritto un articolo, registrato tre Porta a Porta, intervistato Antonella Clerici e Pier Luigi Bersani, ritirato un premio alla Camera, partecipa a Ballando con le stelle per promuovere l'ultimo libro.

Un fremito risveglia il ristorante all'arrivo di Vespa. Lo omaggiano, sbucati da chissà dove, un vignaiolo dell'Oltrepò, una di Montalcino, una giornalista prepensionata, un'organizzatrice di concerti benefici. Lui ascolta, ma vuole parlare solo di vino.

«Dal 2011 ho il 31% della Masseria Cuturi — racconta — le bottiglie sono sul mercato dal 25 settembre: 55 mila, ma aumenteremo». Il primo vino: Raccontami, Primitivo doc 2012, affinato in barrique, morbido, convincente. «Costa 13,90 euro in cantina — precisa Vespa — i prezzi sono nazional-popolari. Devo farmi perdonare di essere conosciuto. Funziona: all'Hilton di Roma ho elencato i costi delle bottiglie ed è partito un applauso. In un assaggio alla cieca il mio Primitivo ha vinto sul superpremiato Es di Fino». Le altre etichette: Rosso del Vespa, Primitivo del Salento Igt 2013, «punto d'arrivo di freschezza e fantasia, 7,90 euro»; il Bruno dei Vespa, Puglia Igt 2013, «ottimo vino quotidiano a 4,90 euro». L'ultimo è Noitre, Brut Metodo classico Igt Salento 2011, uve Negramaro, fresco, piacevole, cremoso.

Vespa assaggia 300 vini l'anno. È appena tornato dal Lussemburgo: «In due pomeriggi, con il mio banchetto ad una fiera, ho venduto 900 bottiglie». A New York ha convinto i ristoratori Sirio Maccioni e Lidia Bastianich a diventare suoi clienti. Ha organizzato cene con i grandi ristoratori di Roma e Milano. «Per il Raccontami ho più richieste che disponibilità», sostiene. Il suo Pantheon vinicolo è quello di uno che conosce le eccellenze. I trentini



Questioni di famiglia
Il giornalista-vignaiolo Bruno Vespa insieme con i due figli Federico, a sinistra, e Alessandro

Ferrari e i franciacortini di Ca' del Bosco («Ho convinto io Gino Lunelli e Maurizio Zanella a puntare sull'affinamento prolungato»). E la Barbera del compianto Giacomo Bologna, che lo stordì con una bevuta poco dopo l'alba. È il vignaiolo-poeta delle anfore Josko Gravner («Ci siamo scambiati lette-

re d'amore»). Vespa ama i vini di Francesco Paolo Valentini con il quale ha partecipato «ad una strepitosa degustazione di bottiglie della metà '800». Stimma Marcello Zaccagnini, «abruzzese che porta rossi grandiosi nel mondo, e dà una mano ad esportare i miei». «Ma non sono un esperto — si

ritrae — solo un appassionato. Ho seguito le idee di Luigi Veronelli 40 anni fa». È notte fonda al ristorante dei Parioli. Racconta un'ultima domanda: quando incontra il D'Alema 2, il produttore dei vini La Madeleine, cosa vi dite? «Ci facciamo i complimenti a vicenda».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda



Bruno Vespa ha acquistato nel 2011 con altri due soci la Masseria Cuturi, 270 ettari, di cui 23 vitati e 80 di olivi. Ha affittato altri 4 ettari di vigne in media di 15 anni e ha prodotto i suoi primi 4 vini, sul mercato dalla fine di settembre. Presto produrrà, sempre con l'enologo Riccardo Cotarella (foto), un Flano

A TAVOLA

NON LA SOLITA MINESTRA

Questo mese scopri

IL NATALE DELLA TRADIZIONE

BISCOTTI: DA USARE O DA MANGIARE?

MENÙ MOLECOLARE SENZA GLUTINE

TI ASPETTIAMO IN EDICOLA E ONLINE

Un Natale insieme a noi

TANTE SCELTE E RICETTE CON INGREDIENTI DI STAGIONE

Download on the App Store | Get it on Google play | Buy on Amazon



I bruscitti nel tempio del gusto con lo chef della tv

Sergio Barzetti porta il piatto bustocco a Casa Artusi. «Grazie agli amici del Magistero»

Brinda il Magistero dei Brusciotti perché il suo piatto per eccellenza, cioè la carne tagliata a coltello e accompagnata alla polenta, in questi giorni sta andando alla conquista di Casa Artusi, tempio della cucina di Forlimpopoli. Nella Scala del palato, dove i cultori del buon gusto si ritrovano per assaggiare il meglio del meglio in appuntamenti che difendono la tradizione a tavola e raccontano la loro cultura, ce l'ha portata **Sergio Barzetti**. Si tratta del cuoco dei programmi televisivi di **Antonella Clerici** (che infatti la ricetta tipica cittadina l'ha portata sulla Rai e l'ha messa nel popolarissimo libro di consigli per chi si mette ai fornelli) ma si tratta soprattutto di un amico del Magistero. «Ormai con la confraternita ho stretto un forte legame - spiega lo chef -

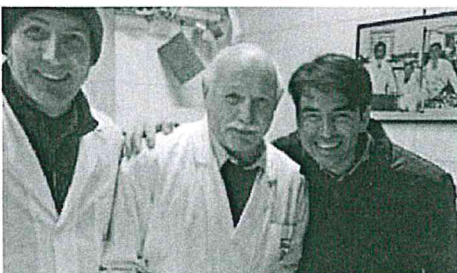


Lo chef della televisione Sergio Barzetti prepara i bruscitti con Fabio Gallo. A destra mentre ritira la carne dal bustese Piran

e mi hanno insegnato come si prepara questo piatto alla perfezione. Condurlo con me a Casa Artusi è un dovere, soprattutto è una garanzia di successo in questo tempio dell'unificazione dei gusti italiani». Così, dopo aver fatto incetta della materia prima dall'amico macellaio bustese **Gianfranco Pi-**

ran («Sono felicissimo che il nostro piatto principe possa davvero essere sottoposto al giudizio di una platea specializzata e internazionale», afferma quest'ultimo), Barzetti ha effettuato la preparazione del menù tipico assieme al collega **Fabio Gallo** seguendo passo dopo passo gli insegnamenti bustocchi. «Appena posso - insiste - porto polenta e bruscitti in giro con me, sicuro di fare un figurone». E soddisfatto è pure **Antonio Colombo**, gran maestro del Magistero: «L'occasione è fantastica perché la nostra tradizione esce ancora una volta dai confini locali per diventare emblema di una solida tradizione anche culturale. Questo ragazzo, con la promozione che svolge al piatto, ci sta facendo un gran regalo di Natale».

Ma.Li.



Cultura

& Tempo libero



La mostra

Céline Condorelli all'Hangar Bicocca

Indaga la relazione tra arte e architettura, tra lo spazio e il contesto storico-sociale, «bau bau», la prima personale di Céline Condorelli all'Hangar

Bicocca (da oggi fino al 10 maggio, via Chiese 2, ingresso gratuito, da giovedì a domenica, 11-23; info 02.66111573, www.hangarbicocca.org). L'artista, classe 1974, presenta oltre venti lavori (sculture, video, installazioni e una raccolta di scritti), realizzati tra il 2008 e il 2014. Inedita l'opera ideata

in collaborazione con il Polo tecnologico Pirelli di Settimo Torinese. Il percorso espositivo, a cura di Andrea Lissoni, si sviluppa intorno a due spazi separati da tende: uno illuminato dalla luce solare, in sintonia con i ritmi naturali, l'altro avvolto nell'oscurità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Castello Sforzesco Domani sera il grande attore recita pagine di «La scienza in cucina», che ha registrato per un audiolibro edito da Emons

Paolo Poli legge Artusi

«Ma mi basta un uovo»

Che invidia per gli scrittori di oggi vendere 1.200.000 copie in 13 edizioni. E senza andare in televisione. Ci è riuscito Pellegrino Artusi con «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», il primo a trasformare le ricette in prosa. E a mettere tutte le regioni sedute allo stesso tavolo con un libro diventato il primo esempio di unificazione linguistica. Piero Camporesi gli riconobbe il merito «di unire e amalgamare in cucina l'eterogenea accezzaglia delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane». Pensando al commerciante di stoffe di Forlimpopoli, adottato da Firenze (Artusi, 1820-1911, non era cuoco), che Luisanna Messeri, autrice toscana di ricettari e volto tv, si è inventata Audio Cook con Emons Libri. «Perché tra gli audiolibri non inserire i classici della cucina?», dice Messeri. «Dovevo pensare a un testo autorevole e alla voce ironica e riconoscibile di un grande attore. L'idea: Artusi letto da Paolo Poli. Prossimo titolo a marzo, «Kitchen Confidential» di Anthony Bourdain letto dal cantautore Bobo Rondelli. Mia l'introduzione a ogni audiolibro, per l'Artusi con il numero uno della cucina italiana contemporanea, Fulvio Pierangelini».

Per offrire ai milanesi un'anteprima dell'Audio Cook, domani il Circolo dei Lettori di Milano/Fondazione Pini esce dalla sede per la prima volta e si trasferisce nella Sala Viscontea del Castello Sforzesco, dove a leggere pagine artusiane sarà ovviamente Paolo Poli. «Fra i suoi molteplici volti nascosti, c'è quello d'un soave, ben educato e diabolico genio del male: è un lupo in pelli d'agnello», diceva Natalia Ginzburg del



Sincero Paolo Poli, 85 anni, fiorentino. Dice: «Del cibo non m'importa, ma sull'Artusi ho imparato l'alfabeto»

grande attore, 85 anni, quasi tutti vissuti sui palcoscenici. Che dice: «La cucina e tutto questo mondo di ricettine, spese, e padelle mi sta antipatica. A dire il vero, non m'importa nulla del cibo. Il secolo scorso non si parlava che di grandi matrimoni, di divorzi e di adulteri: erano gli argomenti di conversazione. In questo secolo si parla solo di pentole e fornelli. Io mi dissocio e mi annoio assai. Noi eravamo tre fratelli, denutriti, tuttavia credo che la povertà e il mangiar poco sia un aiuto alla longevità. Almeno a giudicare da come sto ora, al-

la mia età. Non mi sento di rappresentare la categoria degli attori, ma avendo frequentato l'ambiente so: molti mangiavano qualcosa prima dello spettacolo, altri andavano al ristorante a tarda notte e si ingozzavano, altri si facevano portare in camerino qualcosa da consumare nell'intervallo. Io mangiavo di giorno e poi con un paio di banane stavo in piedi sino alla fine dello spettacolo».

«Lei vuole sapere perché nonostante tutto ho accettato di recitare l'Artusi?», continua Poli. «Intanto, perché me lo ha chiesto Luisanna, che conosco

da quando era bambina: non potevo dire no. E poi perché sull'Artusi ho imparato l'alfabeto. E leggere libri è sempre stata la mia più grande occupazione e consolazione. Cosa leggo oggi? Niente stampato di recente. Sul mio comodino non manca mai la «Divina Commedia», poi Tasso, l'Ariosto. Interessante l'Artusi, certo. Però mi dispiace, cara figliola, non mi è venuta voglia di assaggiare nulla. Perché per me il pranzo più buono al mondo è un bell'uovo al tegamino, e via».

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA



In questo secolo si parla solo di pentole e fornelli. Nel '900 si parlava di divorzi e adulteri

Da sapere



● Per il Circolo dei Lettori-Fondazione Pini, Paolo Poli leggerà pagine di «La scienza in cucina» di P. Artusi, domani alle 18, Sala Viscontea, Castello Sforzesco, Ingresso libero. L'Audio Cook è edito da Emons AudioLibri, a cura di Luisanna Messeri (foto)

No'hma

A teatro si parla cino-italiano



Se nasci in Cina da famiglia cinese ma fin da piccolo vivi dall'altra parte del pianeta, viene il momento in cui l'interrogativo, «ma io chi sono?», diventa la domanda della vita. Perché essere in bilico tra due identità e due culture non è impresa facile. «Bisogna valicare la "Tong Men-g", in cinese la Porta di Bronzo, spesso e pesante come i pregiudizi che separano due popoli così lontani e diversi», avverte Shi Yang Shi, cinese di nascita, milanese d'adozione. Protagonista di «Tong Men-g», ideato con Cristina Pezzoli, primo spettacolo in doppia lingua per pubblico misto, che stasera aprirà la stagione internazionale del Teatro No'hma di Teresa Pomodoro, diretto da Livia Pomodoro (via Orcagna 2, ore 21, ingr gratuito, stasera e domani, prenotazioni 02.45485085/02.26688369). Arrivato in Italia a 11 anni con la madre, Yang ha fatto di tutto: laviaplatti, venditore di unguenti, studente alla Bocconi, attore di teatro, cinema, tv, inviato delle «Lene». «Porto in scena una riflessione nata dagli incontri al Compost di Prato tra italiani e cinesi. Due comunità a confronto su temi chiave: chi ha rubato il lavoro a chi? Come riscrivere le regole di un lavoro carsico e di un'economia globale? Chi siamo noi cinesi di seconda generazione? In quale limbo viviamo?».

Per scoprirlo Yang ha rifatto il suo viaggio a ritroso. «Sono tornato in Cina per fare i conti con il passato: la Rivoluzione culturale, le ragioni degli amici e quelle dei nemici. Una bisnonna costretta da bambina a fasciarsi i piedi per non farli crescere, un bisnonno martire comunista. E mio padre, Guardia Rossa perché credeva nel sogno di Mao». Luci e ombre cui Yang dà corpo con l'arte tragicomico del clown appresa da Rosa Masciopinto. Ma la fine del viaggio è sempre un nuovo inizio: «Ambiguità e contraddizioni vanno accettate come nuova ricchezza. A cominciare dal mio nome. In cinese Shi Yang vuol dire pietra di sole. Yang Shi, come mi chiamano in Italia, sterco di pecora... Non mi offendo, nella mia lingua basta cambiare l'ordine delle parole per dare un significato diverso».

Giuseppina Manin
© RIPRODUZIONE RISERVATA

AUTARCHIA austerità AUTOPRODUZIONE

IL DESIGN ITALIANO OLTRE LE CRISI

Triennale Design Museum



4 aprile 2014 - 22 febbraio 2015
viale Alemagna 6, Milano triennale.org
Martedì-Domenica 10.30-20.30 • Gio 10.30-23

In partnership con



CATTOLICA



Media Partner



Partner tecnici



Partner istituzionale della Triennale di Milano
CORRIERE DELLA SERA

Novanta anni di storia del Design Italiano, ordinati in un racconto in tre atti con oltre seicento opere di linguaggi e progettisti differenti, tra grandi maestri e nuovi autori

A

a



Il forum/Poli e Messeri

Paolo & Luisanna

Il grande attore non è in tournée, ha pubblicato un audiolibro con la celebre chef tv

“L’Artusi, che letterato con le ricette fece l’Italia”

IL VIDEO
Sul nostro sito www.firenze.repubblica.it il video del forum che si è svolto nella nostra redazione l'altro ieri

ATAVOLA è frugale, ma sa raccontare la cucina come pochi altri. Soprattutto se si tratta delle ricette dell’Artusi, che attraverso la sua voce diventano fiabe. Paolo Poli ha colmato l’assenza dei palcoscenici con la registrazione per Emons di un audiolibro dedicato alla *Scienza in cucina*: l’*Arte di mangiar bene*, primo capitolo di una collana

di cucina a cura della prestigiosa chef televisiva Luisanna Messeri. Poli e Messeri sono stati ospiti l’altro ieri della nostra redazione per un forum scoppiettante; hanno partecipato Roberta Alaimo, Daniela Barbieri, Nicola Boni, Luca Branchetti, Floriano Casini, Michela Chiafalà, Diana Di Nuzzo, Nadia Ghelli, Vera Giagoni, Luca Leoncini, Lucia Moriani, Dario Murazzi, Federica Narducci, Ele-

na Oddone, Andrea Ossani, Giuseppina Quattrini, Gloria Roselli, Valeria Russo, Raffaella Setti, Giovanna Scotti, Miranda Sorbi, Paolo Spalla, Aldo Valente.

Maestro, l’audiolibro sta avendo più successo mediatico di uno spettacolo teatrale.

Paolo Poli: «Il merito è della bellissima lingua dell’Artusi. Questo libro ha fatto più per l’unità d’Italia dei *Promessi sposi*, che sono una rottura di coglioni. Come son belli i personaggi dei preti e dei cardinali — Manzoni aveva studiato i moralisti francesi — così sono noiosi i due protagonisti: ma lasciateli trombare! Io ho imparato a leggere sull’Artusi: gli incipit, lo stile garbato, le favolette che ci mette dentro dimostrano che aveva ambizioni di letterato».

Luisanna Messeri: «Artusi non era cuoco, aveva due persone che cucinavano per lui».

Poli: «Sì, Marietta stava ai fornelli, poi c’era Francesco di Forlimpopoli che gli ritirava gli assegni e la posta, le lettere delle signore... Non so se fossero le stesse contesse che avevano mandato le lettere al Manzoni con tutte quelle idee imbecilli sul toscano illustre. Invece Niccolò Tommaseo, lui si faceva cantare e parlare le lavandaie che sciacquavano i panni in Arno. Pensa come era pulita l’acqua allora, c’erano persino i pesci».

L’Artusi ha una lingua colta. E gli chef tanto di moda oggi in tivù?

Poli: «C’è una differenza orrenda. In tivù si cucina tutto prima. Una volta Tino Buazzelli mangiò un risotto cucinato il giorno avanti, una schifezza ma lui era costretto a fare “mmmh” perché la telecamera lo inquadrava».

Messeri: «L’approccio di Artusi alla cucina fu propedeutico. Da poco si era fatta l’Italia, ora bisognava fare gli italiani dal punto di vista non solo linguistico, ma anche gastronomico: per questo mise insieme un mosaico di ricette dalla Sicilia al Piemonte».

Poli, l’audiolibro è un modo per rivoluzionare il teatro?

«Macché, queste cose si fanno per i ciechi e per quelli che non hanno voglia di leggere. Io non voglio rivoluzionare un bel nulla, non me ne frega niente, a 85 anni sono pronto per la tomba. E non voglio fiori né opere di bene. Solo soldi per gli orfanelli».

Qual è lo spettacolo che gli è più caro?

«Se chiedi a una madre quale dei suoi figli le piace di più, c’è caso che dica “quello con l’occhio stortato” o “quello con la zampa più



corta”. Io ad esempio ho recitato molto volentieri con il marito di Luisanna, Marco Messeri, anche se in teatro abbiamo fatto uno degli spettacoli più brutti di sempre, perché eravamo due barzellette che non c’entravano niente l’una con l’altra. Quando facemmo *Il morino* in scena avevamo messo due statue di Sant’Antonio, quello da Padova e quello del deserto: le alternavo tra una scena e l’altra per rendere un po’ più vivace una commedia strappalacrime dell’Ottocento. Carbocci era l’autore, modestissimo. Però in platea c’era sempre la figlia, che pigliava i proventi della Siae».

Rita da Cascia scandalizzò la Chiesa.

«L’ho fatto poco, ma chi se ne frega. Era un omaggio al teatro della parrocchia di don Facibeni dove ho visto i primi spettacoli, a Rifredi, da bambino. Come *Piccole donne* con Rossano Brazzi, molto prima del film. Me lo ricordo anche insieme a Katharine Hepburn in *Tempo d’estate*, girato a Venezia, dove lei vorrebbe buttarsi sotto al treno. Però poi ci ripensa. Che volete, non esiste più Anna Karenina. A Milano l’altro giorno sono arrivato con un’ora di ritardo perché c’era stato un suicidio a Bologna e ci hanno messo un’ora per raccogliere un piede qui, un piede là...».

Ha sempre avuto un rapporto burrascoso con la religione.

«Ma no. Sono come Fellini che, alla domanda “in cosa crede lei”, rispondeva “in tutto”. Che importa? Figuriamoci, una volta, preso dalla musica mistica, ho fatto tre comunioni senza ricordarmi che avevo bell’e mangiato l’ostia mezz’ora prima. Mi capitò d’inghiottire il corpo di Cristo anche

dopo aver fatto colazione con un uovo sbattuto: andai dal prete tutto sgomento, “oddio”, perché bisognava essere digiuni, e lui mi disse “se non l’hai fatto per spreco va bene uguale”. Insomma, io Gesù l’ho sempre digerito. Poi mi affascinava l’estetica della fede. Adoravo l’altare della chiesa che frequentavo da piccolo, c’era un Della Robbia con certi coloracci, oppure quel Cristo risorto mezzo nudo in Santa Maria Novella... La religione è bella perché sono tutte storie pagane: c’è il santo che fa piangere, quella che piscia sul fuoco e lo spegne. La religione è allegria, a parte Benigni che fa la mae-

strina e ci dice anche che bisogna convertirsi».

Come commenta questo?

«Fabene, tira l’acqua al suo mulino anche perché la moglie ha un papa in famiglia, un Braschi del Settecento. A Cesena li ha sposati addirittura il vescovo».

Perché ce l’ha tanto col matrimonio?

«Una noia. L’800 aveva come sfogo l’adulterio, tutto il teatro era basato sul triangolo a parte il testo su cui ho fatto io la tesi. *La parisienne* di Henri Becque dove lei ne tiene a bada quattro, di uomini. Un genio».

Ha sempre fatto poco cinema.

«Ho preferito fare il lavoro dal vivo: è troppo bello avere le persone che ti ridono davanti e tu che pensi “glielo faccio venire duro”. Il cinema si fa anche con i cani. Guardate *Torna a casa Lassie*, era più bravo il collie di Liz Taylor».

Se le offrissero una parte?

«Di chi, del vescovo finocchio con Christian De Sica?».

Non c’è un regista con cui le sarebbe piaciuto lavorare?

«Chi? Fatemi i nomi».



Florian™
VENEZIA 1720

Cenone della Vigilia di Natale

Festeggia al Florian il primo importante appuntamento delle feste.
Oltre al menu alla carta lo Chef propone:

Antipasti
Ostriche in tempura, salsa di ravanelli e caviale

Primo
Tortelli ripieni di branzino, calamaretti, pistacchi, burro e salvia

Secondo
Trancetto di baccalà cotto a bassa temperatura con ratatouille di verdure

Dessert
Sformatino di panettone con crema inglese

Pranzo di Natale

Per un Natale indimenticabile da passare al Florian con i propri cari.
Oltre al menu alla carta lo Chef propone:

Antipasti
Salumi tipici di cinta senese con crostini di fegatino e confettura di cipolle rosse

Primo
Cappelletti in brodo

Secondo
Cappone ripieno di carciofi e sformatino di gobbi

Dessert
Tortino di panettone

Florian Firenze - Via del Parione 28-32/R
Per info e prenotazioni: tel. 055 284 291 - email: firenze@caffeflorian.com

**IL MEYER PER IL MEYER
RISATE DI NATALE NEL TEATRO TUTTO NUOVO**

La passerella delle piccole stelle di Natale inizia fuori dal nuovissimo Teatro dell'Opera: alle 19 il Natale del Meyer riempirà il foyer con clown, musicisti e marionette dei Pupi di Stac. Dalle 20.45 tocca a Verdi, Shakespeare e i 90 piccoli coristi in *Le allegre comari di Falstaff*.



Nato dalla sintesi de *Le allegre comari di Windsor* del supremo poeta col Falstaff verdiano, lo spettacolo è una irresistibile girandola di equivoci, scherzi e inganni ai quali nessuno sfugge nell'antico borgo inglese. La regia è di Manu Lalli, piano e direzione Loris Di Leo, strumentisti del "Cherubini", coro voci bianche della secondaria Istituto San Giuseppe.

IX



“



IL TESTO

Ho imparato a leggere proprio qui: adoro questi incipit, lo stile garbato, le favolette

”

“



LA RELIGIONE

È allegra, a parte Benigni che ci fa la maestrina e tira l'acqua al suo mulino

”

“



L'OMOSESSUALITÀ

Il mondo cambia ma c'è ancora il ragazzo che teme che mamma venga a sapere

”

Lei è stato molto amico di Fellini...

«Certo, ma gli dissi di no, "tanto sei più bravo con la Saraghina". Infatti il film più brutto è *La voce della luna*, dove gli hanno infilato dentro Paolo Villaggio e Benigni: lui non poteva servire un attore, doveva andare dietro alle sue immaginazioni».

Ha conosciuto anche Pasolini.
«Non mi poteva vedere perché a lui piaceva il ragazzo di vita, io invece ero una mezza sega borghese. Ma siccome ero amico della Laura Betti, mi sopportava. Si era così poveri con la Laura. Si mangiava due uova sode il giorno. Solo che io di magrivo, lei ingrassava».

Cosa la legava alla Betti?

«La disperazione. Si divideva tutto, anche i ragazzi».

Li ricorda come anni belli?
«Brutti e belli. Come la Seconda guerra mondiale: c'è anche chi ti dice che furono tempi memorabili e scambia le bombe come effetti di luce. Ricordo la Magnani che venne a vedermi al teatro, "comosè bravisti froci". E a Barletta il prete mi censurò, "il teatro è immorale, non ci andate": feci sempre esaurito».

Il mondo omosessuale è cambiato.

«Che dire, alla mia età ci si mette tranquilli a sedere sugli scalini a vedere i bambini che giocano con le galline. Oggi c'è un gran chiacchierio, ma è uguale ad allora: "Contro i neri non ho nulla, ma la mia bambina non me la tocchino". Edunque, indovina chi viene a merenda? Amelio mi ha intervistato per il suo documentario sull'omosessualità *Felice chi è diverso*, tutti vecchi froci — a cominciare da me — che piangono raccontando la loro giovinezza.

Poi alla fine c'è un ragazzo che dice: "Si sono gay ma speriamo che non se ne accorga la mia mamma"».

C'è ancora molta codardia, insomma.

«Che volete che vi dica, il papa sembra moderno ma è antico, quando gli casca la maschera dagli occhi dice "l'eutanasia per carità, no! no!". Fa il suo macabro mestiere, e dunque lasciamoglielo fare. Mi chiedono "ma ti piace questo papa?" e perché il papa dovrebbe piacere a me?»

Quest'anno non fa teatro e ha sciolto la sua compagnia.

«Perché gli attori vogliono le

paghe, se posso essere infimo. Mi sono preso un anno sabbatico. Mi riposo un po'».

Legge libri?

«Ma c'hé, odio leggere.

Però ci vedo ancora bene. Gli occhiali li metto poco. Anche se devo andare dall'oculista perché ho un occhio un po' finocchio».

Perché finocchio?

«Perché non vedo. Tasto. In che secolo avrebbe voluto vivere?»

«In questo. Sono gli imbecilli a credere il contrario, a dire "in un'altra vita sarei stata un'ancella di Maria Antonietta". Io sono nato povero e dunque avrei dovuto pulire i cavalli o portare i secchi pieni di piscio. Molto meglio adesso, che si va al gabinetto ognuno per conto suo».

Maestro, si merita un'ovazione.

«Macché, in tutti questi anni ho avuto solo applausi come paga. Ora li odio. Preferisco i soldi».

(testo raccolto da Roberto Incerti, Fulvio Paloscia e Gaia Rau. Le foto in alto a destra sono di Antonio Viscido)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Somers
MAGLIERIA ARTIGIANA
100% CASHMERE

www.somers.it

Aperti anche il Sabato mattina 9.30/13.00



100% CASHMERE

PRODUZIONE E VENDITA IN AZIENDA

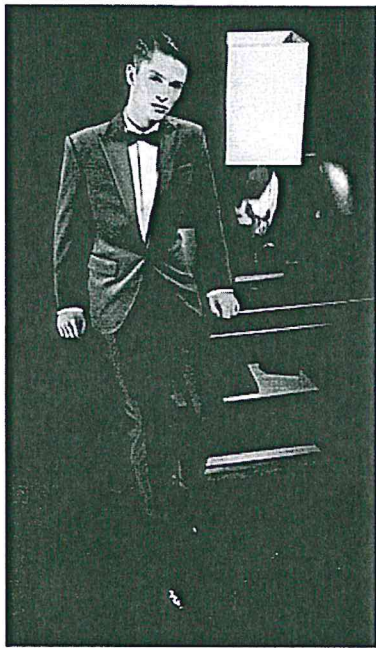
Via Einstein, 35 int.39 - Capalle (Fi)

Tel. 055 89 74 479



Speciale Natale Regali

Per lui, giacca in velluto con collo a lancia lucido, pantaloni neri slim fit, camicia bianca con collo piccolo: tutto della collezione Dsquared2 Classic (tel. 02 976951, www.dsquared2.com). Prezzi su richiesta.



Nuovi materiali e colori per gli occhiali Wayfarer di Ray-Ban (tel. 02 863341, www.ray-ban.com): la montatura è realizzata in jeans ultrasensibile e polipropilene. In vendita a 199 euro.



Zaino rosso con porta computer e porta iPad della collezione Piquadro (tel. 0534 409001, www.piquadro.com). In vendita a 218 euro.

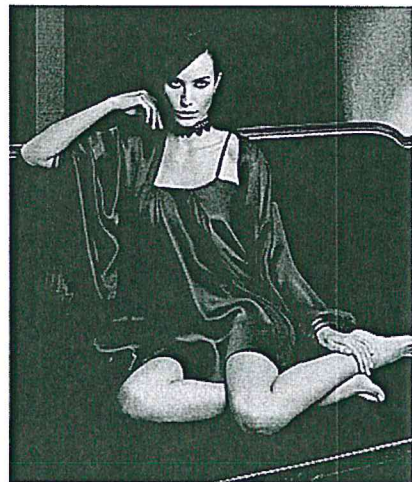
Cuero ambra con elastici laterali e fondo in gomma per i boots Cortos proposti da La Martina (tel. 0734 510489, www.giano.eu). Costano 269 euro.



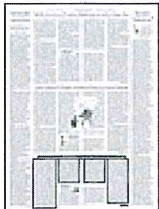
Scatola magica

Per chi cerca una pausa benessere o per gli appassionati di cucina. Per chi vuole scoprire gli scorci più suggestivi delle città d'arte attraverso l'obiettivo della macchina fotografica o per chi ama immergersi nella natura frequentando un corso di yoga. Sono tante le proposte offerte dai Boscolo Gift Boxes, cofanetti suddivisi per fasce di prezzo (si parte da 69 euro), che regalano esperienze ed emozioni. Qualche esempio? Pacchetti wellness in oltre 100 Spa selezionate, con o senza pernottamento, una cena a Casa Artusi, il primo centro di cultura enogastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, un week-end a Vienna per vivere la magia delle opere di Klimt con la guida di un esperto d'arte. E, per un regalo davvero speciale, c'è il cofanetto Unique and Special Collection con mete insolite quali il lago Balaton, il lago termale più esteso del mondo, circondato da una rigogliosa vegetazione (week-end a partire da 890 euro).

A. Mat.



Seta pura color zaffiro per la parigina (128 euro) e il kimono con bordi in tulle (215 euro) della collezione Luna di Seta (tel. 035 319333, www.lunadiseta.it).



Artusi spiegato a tavola da Paolo Poli. Altro che spadellate in tivù

La cucina è una bricconcella che - spesso e volentieri - fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria". Immaginate che a leggere questa frase - incipit de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, il vate della cucina italiana - sia Paolo Poli, un grande del teatro, artista divertente e poliedrico, e il gioco è fatto. Con quel suo inconfondibile timbro di voce tra l'ironico e il garbato e con la sua ironia pungente, è riuscito meglio di chiunque altro a raccontare l'incredibile verve letteraria dell'Artusi e la sua bibbia gastronomica. Questo ottantacinquenne in splendida forma dai molteplici volti nascosti, "un lupo in pelli d'agnello" come lo definì la Ginzburg, tra uno spettacolo e l'altro, si è cimentato nella lettura di tutte le 790 ricette presenti nel libro. Quel che ne è venuto fuori è uno straordinario audiolibro, realizzato da Emons, casa editrice romana specializzata in queste pubblicazioni, il titolo di lancio della nuova collana Audio Cook curata da Luisanna Messeri, maestra di cucina e volto televisivo. All'Artusi va il merito di aver dato dignità a quel mosaico di tradizioni regionali e di averlo per la prima volta valorizzato ai fini di una tradizione gastronomica nazionale. "L'Artusi ha contribuito a costruire l'identità degli italiani non soltanto a tavola", mi spiega Poli durante un pranzo luculliano preparato per l'occasio-

limpopoli festeggia ogni anno a giugno con la Festa Artusiana - ne sono seguite tantissime altre nel corso degli anni, tutte con nuovi aggiornamenti e nuove ricette. Ancora oggi è il libro più famoso e letto sulla cucina italiana, quello da cui tutti i grandi cuochi dell'ultimo secolo hanno tratto ispirazioni e suggerimenti. L'edizione più completa, più accurata e precisa è sicuramente quella curata da Piero Camporesi, pubblicata da Einaudi e, recentemente, molto ben fatta è anche quella di Alberto Capatti (Bur, Rizzoli), la prima edizione critica con commento e note. E' un'opera singolare che va a esaltare il piacere del mangiar bene e più che un ricettario è un libro di gusto, ricco di dissertazioni, di spunti linguistici in una prosa limpida che ricorda la cordialità del di-

scorso conviviale. "E' un manuale pratico, basta saper tenere un mestolo in mano che qualcosa si annaspa". Ricordiamoci, poi, che l'Artusi - che si trasferì presto a Firenze, la città di Poli - fu preveggen- te, perché fu il primo a scrivere: "Non vergogniamoci di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia". Cosa direbbe, dunque, oggi l'Artusi se fosse vivo e accendesse la tv o se si recasse in libreria? In ogni trasmissione si parla di cucina e ogni settimana vengono pubblicati decine di nuovi titoli dedicati all'argomento. Poli è scocciato da tutto questo e dice che non ne può più dello "spadellare televisivo". "La cucina, si sa, è qualcosa che unisce tutti, anche le persone più diverse, perché nel mangiare ci si trova d'accordo, un po' come quando si parla del meteo", dice, ma poi si lamenta, perché avrebbe preferito che il nostro "fosse il Secolo del sesso e non della cucina". Sui tanti libri pubblicati di ricette, "scritti, spesso, da persone improbabili che non sanno tenere una biro in mano", mi risponde citandomi una frase che l'Artusi ha scritto nella sua prefazione. "Diffidate dai libri che trattano di quest'arte: la maggior parte sono fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani. Al più, potete attingere qualche nozione utile, ma solo quando l'arte la conoscete". E a questo punto, unendo tali "ingredienti", Poli e Artusi sono diventati una cosa sola. Un piatto prelibato, tutto da gustare.

Giuseppe Fantasia

ne da Fulvio Pierangelini, chef due stelle Michelin. "Era più popolare di Pinocchio e del libro 'Cuore' ed era più letto de 'I Promessi Sposi', perché scritto con uno stile semplice e comprensibile da chiunque", aggiunge. "Contribuì all'unificazione della lingua nel nostro paese: prima di cucinare, infatti, le signore leggevano e imparavano così a esprimersi in maniera corretta e anche io ho imparato a leggere con l'Artusi". Pubblicato nel 1891 dopo non poche difficoltà ("la sua pubblicazione assomiglia alla storia della Cenerentola"), questo monumento alla tradizione gastronomica italiana, scritto in un italiano elegante e popolare, nel giro di poco tempo vendette più di un milione di copie. Alle prime quindici edizioni curate personalmente dal suo autore - che la sua For-

La mancanza di acqua piovana ha prosciugato gli acquedotti e le riserve. Nel 2014, fino a oggi, ai campi sono mancati circa sette miliardi di litri d'acqua, pari alla quantità che potrebbe riempire 60 milioni di piscine. Il Lago Folsom, non lontano dalla capitale Sacramento, contiene acqua per il 17 per cento della sua capacità quando solo nel 2011 era al 97. E mentre cresce il rischio degli incendi che periodicamente divampano nelle foreste da nord a sud, il tasso di disoccupazione aumenta: sono spariti circa ventimila posti di lavoro stagionali, di solito affidati a immigrati dal Messico. «Oltre 160 mila ettari da coltura sono inutilizzabili. Migliaia di persone sono senza lavoro, le città rischiano di rimanere senza acqua potabile e pesci e animali selvaggi sono in pericolo» ha dichiarato il dipar-

timento delle risorse idriche della California.

Il presidente Obama ha promesso aiuti agli agricoltori, che nei prossimi mesi potranno acquistare acqua dagli altri Stati americani a un prezzo favorevole, mentre le riserve idriche californiane saranno tenute sotto stretto controllo. Per risanare completamente la situazione, nei prossimi sei mesi sarebbe necessario avere il 150 per cento delle precipitazioni medie annue. Per questo, per affrontare il problema, oggi vengono proposti metodi raramente usati negli Stati Uniti. È stata presa anche in considerazione la desalinizzazione dell'acqua dell'oceano, ma questa soluzione non sembra convincere la gente. Però è proprio dalla gente, e dalla sua capacità di modificare le proprie abitudini, che dipende, almeno in parte, la possibilità di fare fronte alla crisi nell'immediato riducendone i danni: da mesi frequenti pubblicità in tv e su internet consigliano di usare meno acqua, di riciclarla e di non sprecarla. Oltre al lavaggio di auto, sono state vietate le fontane ornamentali nei giardini privati, a meno che non utilizzino acqua in ricircolo. Anche da questi dettagli passa il futuro della California. ■

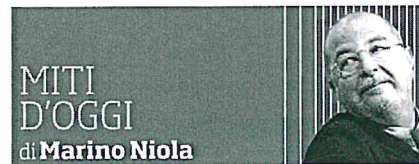


In alto a sinistra, sul **tabellone** autostradale, un invito al risparmio dell'acqua. Qui sopra, la **Death Valley**

protegge dal calore tutto ciò che ha sotto. In più trasferisce verso il cielo il calore interno dell'edificio: ha uno strato sottilissimo d'argento e sette strati di biossido di silicio, sostanza che quando si riscalda spara via il calore come luce infrarossa a una lunghezza d'onda che non viene assorbita da nessuna cosa che si trovi nell'atmosfera terrestre. Così ci si libera del calore senza riscaldare l'atmosfera».

Quali sono i vantaggi?

«È un approccio passivo alla diminuzione di temperatura: la ottiene senza consumare elettricità. In tempi in cui l'efficienza energetica degli edifici è sempre più importante, questo sistema può essere molto utile. Però resta da risolvere il problema di come convogliare il calore dell'edificio fino allo specchio. Un'applicazione più realistica, oggi, può essere usare questo specchio per raffreddare acqua da far girare nell'edificio per raffreddarne la temperatura».

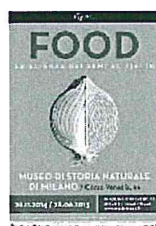


SCIENZA E CUCINA, DUE VASI COMUNICANTI DEL SAPERE

La cucina è una specie di scienza o è la scienza a essere una sorta di cucina?

La domanda è antica quanto l'uomo. Perché sin dall'invenzione della ceramica, pentole e provette, padelle e alambicchi, fornelli e laboratori sono sempre stati come vasi comunicanti. Con scambi continui di competenze, conoscenze, esperienze, pertinenze. Una storia lunga e inesaurita, oggetto della mostra *Food. La scienza dai semi al piatto*, visibile nelle sale del Museo di scienze naturali di Milano fino al 28 giugno. Un viaggio nella biodiversità di alimenti simbolo come caffè, riso, pasta e cacao per osservare, anche al microscopio, le loro evoluzioni. E per capire come nasce quella complessa sensazione che chiamiamo **GUSTO**. Che non è né naturale né oggettivo. Ma è figlio di una storia fatta di resistenze e paure, osservazioni e integrazioni. Nonché dispute accesissime.

Controversie antiche come quella sugli effetti del caffè che a metà del Seicento contrappone le massaie londinesi al grande scienziato William Harvey: le furiose comari di Windsor firmano una petizione per la messa al bando dell'arabica perché sono convinte che tolga vigore ai loro maschi mentre lo scopritore della circolazione del sangue esalta le proprietà afrodisiache della tazzina. E controversie moderne come quella sugli ogm che divide il mondo in due partiti l'uno contro l'altro armati. E adesso *La scienza in cucina*, il celebre libro di Pellegrino Artusi, che ha fatto la storia della nostra gastronomia, è diventata un audiolibro (edizioni Emons) con la voce straordinaria di Paolo Poli e la sapientissima cura di Luisanna Messeri. Con l'irresistibile duo la scienza in cucina diventa arte sopraffina.



Food. La scienza dai semi al piatto è il titolo di una mostra al Museo di scienze naturali di Milano fino al 28 giugno



Polvere di stelle

di LUIGI RIVOLA lurivola@tin.it

UNA COLLEZIONE CHE MERITA

Tra i vari musei privati, quello di Brunelli propone una cinquantina di Moto Guzzi

UN GIORNO fui convocato da Ivano Beggio, titolare dell'Aprilia, nel momento in cui la sua azienda stava vivendo un momento eccezionalmente positivo. Mi disse: "Ho un desiderio: vorrei realizzare il museo di moto più grande e più bello d'Europa. E vorrei farlo nella sede più idonea per attrarre tantissimi turisti: Venezia". Mi chiese di preparargli un elenco dei "pezzi" che a mio giudizio non sarebbero dovuti mancare in un museo del genere e un piano per la disposizione e la valorizzazione degli stessi.

Naturalmente il progetto mi stuzzicò moltissimo, anche se ero perfettamente consapevole che, partendo da zero, non sarebbe stato praticamente impossibile, anzi sarebbe stato praticamente impossibile, radunare una collezione completa e coerente all'idea di Beggio di un museo di prima grandezza nel Continente. Comunque feci quanto richiestomi e lo consegnai nelle mani del presidente dell'Aprilia in occasione di un Salone del Ciclo e Motociclo.

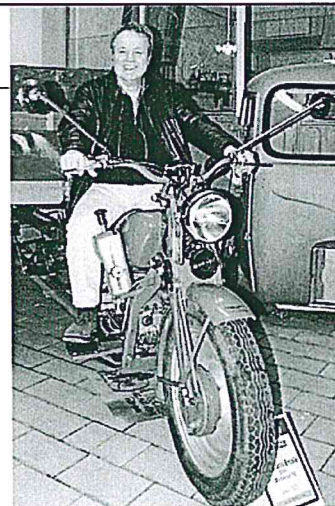
Il museo della moto più bello e più grande d'Europa non ebbe mai seguito, comunque Ivano Beggio mise insieme una bella collezione privata acquistando quasi tutte le moto d'epoca di Franco Malenotti, l'imprenditore che attualmente sta tentando il rilancio del marchio Matchless e di cui abbiamo trattato su questa rubrica in modo approfondito qualche settimana fa.

I progetti faraonici a volte vanno in porto, molte altre no. La collezione Sammy Miller di New Milton, nel profondo sud dell'Inghilterra, è probabilmente molto simile a quella immaginata da Ivano Beggio, ma è unica e non solo in Europa. In Italia ci sono quelle di Benito Battilani, di Nello Salsapariglia, di Mario Righini e di Giancarlo Morbidelli, tanto per citare i



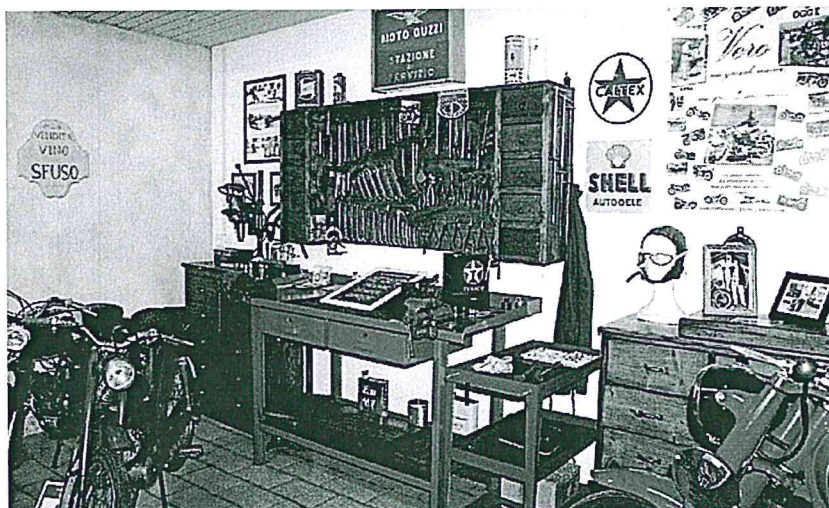
nomi più noti, tutte assai consistenti e di grandissimo interesse, ma iniziate molti anni prima che la passione per le auto e le moto d'epoca si diffondesse a macchia d'olio come è oggi. Allora era possibile rintracciare ed acquisire modelli prestigiosi salvatisi da una generalizzata incuria o rottamazione, oggi non più, o molto, molto più difficilmente.

Ma c'è una terza via che può essere seguita da chi si è lasciato prendere dalla "malattia" della raccolta e del restauro di antiche e vecchie motociclette. Oltre ai musei pubblici di prima grandezza e a quelli privati di maggior rilievo, ne sono sorti molti altri di dimensioni minori, ma non per questo meno interessanti e coinvolgenti. Si tratta in genere di collezioni medio-grandi, a volte incentrate su un tema specifico, che può essere una particolare marca motociclistica, magari poco nota ma dotata di originalità stilistica o progettuale, a volte invece su un settore o su un periodo storico limitato. Quasi sempre queste collezioni organizzate in



piccoli musei sono private e non accessibili al pubblico se non in certe occasioni o inoltrando richiesta al proprietario. In alcuni casi però l'aspetto della "visitabilità" è stato studiato e organizzato da chi ha costituito il museo in modo che, anche se non lo si può definire "aperto" a tutti gli effetti, sia possibile al pubblico interessato prenderne visione con procedure molto semplificate.

Uno dei musei di questo genere si trova a Fortlimpopoli, antico comune con bellissima rocca, noto per un'ardita impresa del brigante Stefano Pelloni, "Il Passatore" e per aver dato i natali a Pellegrino Artusi, il più celebre gastronomo di tutti i tempi. Motociclisticamente parlando, Fortlimpopoli è benemerita perché il suo nome è legato a due grandi campioni: Loris Reggiani e Andrea Dovizioso. E ora anche per il museo voluto da Elio Brunelli, collezionista, albergatore a Silvi Marina ed ex presidente della Commissione Nazionale Manifestazioni Moto dell'ASI, l'Automotoclub Storico



A lato, la ricostruzione di un'officina con insegne e lattine d'olio d'epoca. In basso, le serie delle Lambretta. Nell'altra pagina, Elio Brunelli in sella a un motocarro Moto Guzzi Ercole, e la parata delle creazioni di Mandello.



Italiano.

Nel Museo, che si trova in via Roma 32, davanti alla stazione ferroviaria di Forlimpopoli, sono esposte soprattutto Moto Guzzi, una cinquantina, in massima parte degli Anni '30, tutte perfettamente restaurate e omologate ASI. Non manca una piccola raccolta di Ducati e una di Lambretta, oltre ad alcune moto comunque molto interessanti che si sono aggiunte alle tre "famiglie" dominanti.

La Casa di Mandello è comunque la regina del museo, e questo perché fu una Moto Guzzi ad accendere la scintilla della passione di Elio Brunelli, una Falcone Turismo del 1953 che suo padre aveva ottenuto in pagamento di un credito e che un giorno fu notata in casa sua da un meccanico locale, Vero Tumidei, il quale gli consigliò di restaurarla. Tumidei era un tecnico di stampo antico, di quelli tutta esperienza, manualità e orgoglio professionale. A Forlimpopoli non c'era moto che non fosse passata per le sue mani e quando Brunelli decise che la Falcone sarebbe

stata la capostipite di una bella collezione personale di Moto Guzzi, tutte le nuove arrivate, ad una ad una, furono esaminate, curate e rimesse perfettamente in ordine da Vero. A lui Brunelli, uno che non dimentica, ha voluto quindi dedicare il suo museo, creando tra l'altro uno spazio in cui ha ricostruito una foto di Tumidei in sella a una bellissima Guzzi Albatros. Ma la gratitudine di Brunelli non va solo al vecchio meccanico di Forlimpopoli. Quando questi lo lasciò per andare a restaurare le moto degli angeli, Brunelli, in difficoltà "storico-tecnica", si rivolse a un personaggio di Rimini, nativo di Predappio, riconosciuto universalmente come uno dei più autorevoli studiosi di storia della motocicletta e della Moto Guzzi in particolare, il professor Augusto Farneti. Questi non si fece pregare, ma, modesto e disponibilissimo, cominciò a frequentare Brunelli e a passare con lui ore e ore in officina e in biblioteca per portare a conclusione la realizzazione del museo. La competenza, amicizia e generosità del "professore", recentemente scomparso all'improvviso e commemorato anche su questa rubrica, sono poste in risalto con gratitudine da Brunelli all'ingresso dell'esposizione e sono state ricordate

Motori e sapori
La collezione
è a Forlimpopoli,
paese natale di
Andrea Dovizioso
e Loris Reggiani

recentemente con una manifestazione congiunta del Crame (Club Romagnolo Auto e Moto d'Epoca) e del Velocifero, il club di Rimini al quale apparteneva Farneti, che dall'origine ne era il più fervente animatore.

Brunelli, ho scritto, "è uno che non dimentica". Il suo museo infatti è anche la celebrazione dei suoi ricordi personali. Nulla a che vedere con una deprecabile "autocelebrazione", bensì una serie di flash su argomenti, fatti e persone che hanno posto un segnalibro nella sua mente. E se anche non si tratta di temi strettamente legati alla motocicletta, risultano apprezzabili perché, oltre al loro indiscutibile interesse, delineano agli occhi del visitatore la personalità, il carattere, il modo di pensare e di vivere di chi ha costruito il museo.

Ci sono dunque angoli in cui è documentata, attraverso testi, immagini e oggetti d'epoca, la storia delle famiglie Brunelli, esportatrice di ortofrutta, e Valbonesi, albergatori in Italia e nelle Colonie. La nonna a Forlimpopoli gestiva fino agli Anni '40 la rinomata osteria della "Cumona", e Brunelli in una stanza del museo ha voluto perpetuarne la memoria ricreando gli ambienti del locale.

A Forlimpopoli un week end è speso bene. A metà strada fra Forlì e Cesena sulla via Emilia, ai piedi dell'affascinante e antico paese di Bertinoro, a pochi minuti dal mare Adriatico, offre tra le altre attrattive (non mancate una puntata a Casa Artusi) il museo Brunelli. Potete anticiparne la visita guardando il sito, ben organizzato e documentato: www.collezioneguzzibrunelli.it. L'apertura al pubblico è da ottobre a fine aprile, previa telefonata al 335-1310902 o allo 0543-1908018.