



## L'INTERVISTA

# Ecco il giro del mondo di una Marietta con il mattarello in mano

Verdiana Gordini presiede l'associazione di "cuoche di casa" di Forlimpopoli e con un gruppo di 40 tutor va dovunque insegnando a fare la sfoglia e la piadina

## FORLIMPOPOLI

## LAURA GIORGI

Ambasciatrici col matterello. Le Mariette di Forlimpopoli che oggi compiono 15 anni di onorata e instancabile attività nel mondo della cucina sono esattamente questo. E festeggeranno a oltranza alla Festa Artusiana che a Forlimpopoli continua fino al prossimo 3 luglio, in particolare sabato 1 luglio dalle 21 con l'evento di video-mapping "Storie a tavola con Artusi". A sintetizzare l'impegno di una compagine che oggi conta oltre 150 iscritte e iscritti (ci sono anche i Marietti) c'è l'impegno di una quarantina di attiviste che girano l'Emilia-Romagna, l'Italia e il mondo insegnando a fare la sfoglia, la piadina e a raccontare la cucina di casa italiana, Artusi e la sua la giovane e volitiva governante Marietta. A presiedere questo consesso di numi tutelari del matterello c'è Verdiana Gordini. Verdiana che insegna a far la sfoglia a emiratini con Rolex e turbante, che parla a congressi di cuochi albanesi, che posa con autorità locali e internazionali, a fianco di personaggi televisivi e in onda sui canali nazionali, il suo album dei ricordi contiene un mondo di incontri e di esperienze che comincia ancora prima di quel maggio 2007 quando con altre 13 socie fondò l'associazione delle Mariette.

**Questo compleanno come lo state affrontando? Quindici anni in giro per il mondo non è poca cosa.**

«In questi anni abbiamo accumulato un sacco di esperienze, lavorare con Casa Artusi vuol dire affrontare manifestazioni, progettare, vuol dire accrescimento, cultura, scambio di idee e opinioni. Oggi, dopo quasi tre anni di chiusura, abbiamo ritrovato il piacere di stare insieme, mi piace considerare le Mariette una grande famiglia. Siamo consapevoli che facciamo una cosa importante, quello di ambasciatrici della cucina di casa nel mondo è un appellativo che va onorato».

**Come è nata e cresciuta la vostra associazione?**

«Quando l'abbiamo fondata a maggio 2007 eravamo in 14 soci, poi il gruppo è cresciuto in fretta, la sera stessa della presentazione a Forlimpopoli hanno aderito tante donne. Non sapevamo bene come muoverci, cosa fare, era una cosa nuova. Così ci siamo inventate le domeniche delle Mariette, i corsi di cucina, gli auguri di Natale con gli chef e i vari progetti con le scuole. Adesso c'è anche un progetto con le carceri, uno con il centro di igiene mentale di Cesena e Savignano. Oggi siamo circa 150 soci, dall'Emilia-Romagna, Sicilia, Puglia, Lombardia. Ci stiamo allargando».

**Per diventare Marietta cosa bisogna saper fare?**

«Saper fare non è fondamentale, servono soprattutto la passione e la volontà di imparare. Se vuoi diventare Marietta c'è un modulo da compilare, che prelude l'accesso ad esempio a blogger o a chi ha ristorante, il consiglio che valuta la richiesta. Poi ci sono le tutor, circa

40 oggi, che sono le insegnanti e loro si devono saper fare la sfoglia e saper raccontare Artusi e chi era Marietta. Per loro facciamo un corso annuale di aggiornamento teorico e pratico. Le tutor sono poi quelle che viaggiano e raccontano».

**Ma prima di diventare Marietta a tempo pieno, Verdiana, cosa faceva?**

«Io sono sempre stata molto appassionata di cucina, mio babbo portava a casa tanti amici, era il vigile di Forlimpopoli, e il pollo e la trippa di mia mamma erano famosi e io l'aiutavo. Sono laureata in lingue e ho lavorato a Meldola per 35 anni come educatrice di asilo nido. Quando mi sono separata nel 1986, per stare meglio mi sono impegnata e mi chiesero di organizzare corsi di cucina con il circolo culturale Il dibattito. Poi nel 1986 ebbi la fortuna di vincere il primo premio "E mi dolz'è e me!" a Imola al ristorante Tre Monti. Lì in giuria c'era la direttrice de La Madia Elsa Mazzolini e siamo diventate amiche. Nel 1992 abbiamo aperto insieme la prima scuola di cucina per appassionati "Aula magna" a Cesena all'Orogel, oggi ce ne sono due gemelle in Canada e Giappone, ma a quei tempi forse era troppo presto. Fatto sta che nella scuola di cucina ho potuto conoscere tutti i più grandi chef, da Marchesi a Ducasse, Cedroni, Uliassi, Cammerucci e molti altri che passavano di lì. Poi sono venuti i viaggi in America al fianco degli stessi chef e nel 1998 sono stata "directora" del ristorante Italia all'Expo a Lisbona e ricordo la sorella del re di Spagna che faceva la fila per mangiare le nostre lasagne. Con Elsa abbiamo fatto cose indescrivibili».

**Qualcuna delle situazioni più strane che ha vissuto in questi anni intensi di viaggi gastronomici?**

«Ricordo bene quando sono volata a Toronto da sola, là feci la sfoglia in un villaggio dove tutti erano vestiti da pionieri. Oppure quando andai in Albania, sempre da sola, e mi sono trovata seduta fra le bandiere con cinquanta cuochi che pendevano dalle mie labbra mentre parlavo di Artusi. L'ultima esperienza che non dimenticherò è poi l'Expo di Dubai l'anno scorso, con le donne con il velo e gli emiratini con il Rolex tutti gasati per fare la sfoglia».

**Dalla fine degli anni Ottanta a oggi come ha visto cambiare la cucina di casa?**

«Le donne oggi lavorano e hanno più fretta e le cotture ad esempio sono più veloci. Però con il lockdown qualcosa è cambiato e si è tornati a lavorare di più nelle cucine di casa. La consapevolezza credo sia aumentata».

La cucina delle Mariette si può assaporare ogni sera della Festa Artusiana al ristorante temporaneo Vizi e Sfizi, ogni sera cambia il primo fatto ovviamente a mano, poi ci sono i secondi e i dolci, alcune sono ricette artusiane, altre ideate dalle ambasciatrici forlimpopolesi. Chi arriva prima si siede al tavolo.

Verdiana Gordini con le colleghe Mariette, ambasciatrici della cucina di casa italiana nel mondo e all'Expo mondiale di Dubai lo scorso anno. In questi giorni con le Mariette è impegnata alla Festa Artusiana