



## Casa Artusi ospita la presentazione del libro “Il brodo di Natale in Emilia-Romagna”

- Eventi
  - Forlimpopoli
- 19 Novembre 2021

42

Facebook

Twitter

Linkedin

WhatsApp

Email



Irene Fossa e Mattia Fiandaca (Foto: Elly Contini)

Il 21 novembre alle 15:30 con gli autori Irene Fossa e Mattia Fiandaca

Il 21 novembre alle 15:30, nell'ambito della rassegna “Le Domeniche delle Mariette”, Casa Artusi ospita la presentazione del libro “Il brodo di Natale in Emilia – Romagna” di Irene Fossa e Mattia Fiandaca. Accanto agli autori, interverrà il protagonista forlimpopolese del libro, il collezionista artusiano Vittorio Maltoni. E naturalmente ci saranno le Mariette, che hanno sostenuto al progetto. Seguirà una degustazione di cappelletti all'uso di Romagna n.7 di Pellegrino Artusi da passeggio, naturalmente in brodo di cappone!

La pubblicazione ruota intorno al brodo, piatto fumante che quando è in tavola è sinonimo di famiglia, di feste, di pranzo lento preparato con cura, di ricordo, tradizione e condivisione. Come amano ripetere i due autori, “*il brodo è collante di vite e corroborante di stomaco e cuore*”.

Il libro, “democratico” perché pensato per parlare a tutti e con tutti, **nasce da un'idea partita dal basso: una raccolta fondi lanciata sulla piattaforma di crowdfunding** che in un solo mese ha permesso di raggiungere l'obiettivo economico iniziale, e infine



di superare 8.000 euro di donazioni. Merito innanzitutto della natura del progetto: “ *Il brodo di Natale in Emilia-Romagna*” è un viaggio ideale lungo la via Emilia, le sue città e le sue diversità gastronomiche raccontate attraverso le ricette dei primi piatti in brodo che sono il must della tavola natalizia di questa terra. A impreziosire il testo sono gli interventi di numerosi contributori, tra storici, scrittori, giornalisti e gastronomi: Alberto Capatti, Luca Cesari, Lia Cortesi, Martina Liverani, Massimo Montanari, Alberto Natale, Paolo Tegoni e Giulia Ubaldi. Ciascuno, per il proprio ambito professionale, ha sostenuto il progetto donando le proprie parole alle pagine di questo viaggio tra le cucine di casa nel giorno di Natale.

L'altro elemento distintivo de “*Il brodo di Natale in Emilia-Romagna*” è **la sua natura benefica**. Irene Fossa e Mattia Fiandaca, infatti, con questa pubblicazione vogliono non solo perpetuare la tradizione emiliano-romagnola del brodo ma anche sostenere concretamente chi ha fatto della pasta una terapia vitale. Infatti, per ogni donazione ricevuta e **per ogni copia del libro venduta, parte del ricavato viene devoluto a // Tortellante di Modena**, laboratorio abilitativo dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano e in particolare, non a caso, i tortellini modenesi. Il progetto, avviato a gennaio 2016 dall'associazione Aut Aut, sostenuto e promosso fin dall'inizio dallo chef trstellato modenese Massimo Bottura, si è dimostrato anche una buona pratica di inclusione, coinvolgendo tutta la comunità, e un'iniziativa che ha permesso di aumentare in queste persone le attività abilitative e migliorarne le autonomie.

*“C'è un momento in cui pensi che una cosa in cui credi possa diventare una cosa in cui credono tutti. Quel momento per me è stato l'ideazione del libro ‘Il brodo di Natale in Emilia-Romagna’”* dichiara Irene Fossa, ideatrice del progetto e curatrice della parte relativa all'Emilia.

*“Un libro che ci aiuta a scoprire quanto le storie degli altri sono simili alla nostra. Un libro che sarà un viaggio di casa in casa per capire che in fin dei conti, se ci ascoltiamo, siamo tutti parte dello stesso brodo”* prosegue Mattia Fiandaca, gastronomo, curatore dei contenuti provenienti dalla Romagna.

Anolini, cappelletti, tortellini, in ogni città – ma sarebbe meglio dire in ogni famiglia – diventano protagonisti di un racconto che si snoda coinvolgendo, non solo conosciuti protagonisti del mondo gastronomico emiliano-romagnolo, ma anche non addetti ai lavori, persone comuni per cui il cibo, la sua preparazione e la sua narrazione, sono parte integrante della propria vita. Una ricetta per ogni città, accompagnata da un ricordo e da una storia personale: il tutto impreziosito da una diversa opera realizzata appositamente da Lucia Catellani, grafica e illustratrice di Reggio Emilia che da anni si occupa in particolare di rappresentare il cibo, tavole e piatti.

Il libro “*Il brodo di Natale in Emilia-Romagna*” ha ottenuto i patrocini di: Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale del Ministero della Cultura; Geoportale della Cultura Alimentare; Regione Emilia-Romagna; APT Emilia-Romagna; Destinazione Emilia, Slow Food Emilia-Romagna, Casa Artusi e Associazione Gastronomi Professionisti.

