



"Il brodo di Natale in Emilia Romagna": una raccolta di fondi per pubblicare il libro di storie e ricette



Redazione 26 giugno 2021 10:31



Tutto fa brodo. In Emilia-Romagna di più: è un collante di vite, corroborante di stomaco e cuore. Da questa consapevolezza è nata l'idea di "Il brodo di Natale in Emilia-Romagna", il libro a cui stanno lavorando Irene Fossa e Mattia Fiandaca, appassionati gastronomi e cultori delle tradizioni culinarie della regione. Oltre a contenere gli interventi di prestigiosi scrittori, giornalisti e gastronomi, il volume sarà un vero e proprio viaggio lungo tutta 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. E la genesi di questo libro affonda le radici anche in Romagna, e più precisamente a Forlimpopoli, dove Mattia collabora assiduamente con Casa Artusi. E quale miglior nume tutelare del grande Pellegrino?

Parlare di brodo e di Natale all'inizio dell'estate può sembrare un po' azzardato, ma per trasformare l'idea in pagine, illustrazioni, ecc., insomma per pubblicare il libro, occorre poter contare sulle risorse economiche necessarie. E per essere pronti a Natale bisogna cominciare ora. Per questo è stata lanciata una raccolta di fondi sulla piattaforma ideaginger.it. La modalità è quella reward-based: ad ogni donazione corrisponderà una ricompensa che include già l'acquisto di una copia del libro. Per ciascuna ricompensa e quindi per ciascuna copia del libro, parte del ricavato sarà destinato a Il Tortellante, laboratorio di Modena dove giovani e adulti nello spettro autistico hanno la possibilità con la produzione di pasta fresca di avere un'alternativa lavorativa e sociale. L'obiettivo è di pubblicarlo per il prossimo Natale.

Qualche informazione in più sul libro

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, impreziosite da una diversa opera realizzata appositamente da Lucia Catellani, grafica e illustratrice di Reggio Emilia che da anni si occupa in particolar modo di rappresentare alimenti, tavole e piatti.

Quello che scorre nelle pagine non sono numeri, grammi o i centilitri dei diversi ingredienti. Ogni ricetta è infatti anche storia, racconto, aneddoto familiare in cui riconoscersi o immedesimarsi. Il punto di partenza, comune a tutte le città, è la sfoglia della maestra Rina Poletti, poi il viaggio prosegue dalla provincia di Piacenza, con la Trattoria del Turista, passando da Casa Artusi a Forlimpopoli, fino ad arrivare a Rimini dalla famiglia Fellini, con soste golose di città in città e di memoria in memoria, in uno srotolare di storie come la sfoglia sul mattarello, attraversando i profumi e gli ingredienti che arricchiscono l'autentica esperienza di viaggio come un ripieno dei primi d'Emilia-Romagna.

Il libro è infine arricchito dagli interventi di Alberto Capatti, Massimo Montanari, Alberto Natale, Martina Liverani, Giulia Ubaldi e Paolo Tegoni: storici, antropologi, scrittori, giornalisti e gastronomi che, ciascuno per il proprio ambito professionale, hanno sostenuto il progetto donando le proprie parole alle pagine di questo viaggio tra le cucine di casa nel giorno di Natale. Il progetto, inoltre, ha ottenuto il patrocinio non oneroso di varie importanti istituzioni gastronomiche e non (Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale del Ministero della Cultura, Geoportale della Cultura Alimentare, Regione Emilia-Romagna, APT Emilia-Romagna e Casa Artusi).

Il sostegno a Il Tortellante

Come accennato, "Il brodo di Natale" avrà anche un fine benefico: per ogni copia venduta parte del ricavato verrà devoluto a Il 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 trisellato 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, che curerà i contenuti provenienti dalla Romagna.

Si parla di

- cultura
- enogastronomia
- solidarietà

