



Alle 'Domeniche delle Mariette' sono protagonisti i cappelletti

A Forlimpopoli domani (15,30) a Casa Artusi, incontro con gli autori del libro 'Il brodo di Natale in Emilia-Romagna'

I cappelletti e il brodo di cappone sono i protagonisti dell'appuntamento mensile con 'Le domeniche della Marietta'. Domani alle 15,30, Casa Artusi ospita la presentazione del libro 'Il brodo di Natale in Emilia-Romagna' di Irene Fossa e Mattia Fiandaca (**nella foto**). Accanto agli autori interverrà il protagonista forlimpopolese del libro, il collezionista artusiano Vittorio Maltoni. E naturalmente ci saranno le Mariette, che hanno sostenuto il 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 dunque 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». Anolini, cappelletti

e tortellini, in ogni città diventano protagonisti di un racconto che coinvolge 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

Irene Fossa e Mattia Fiandaca con questa pubblicazione vo-

gliono non solo perpetuare la tradizione del brodo, ma anche sostenere concretamente chi ha fatto della pasta una terapia vitale. Infatti, per ogni copia del libro venduta, parte del ricavato viene devoluto a Il Tortellante di Modena, laboratorio abilitativo - sostenuto anche dal tristellato chef Massimo Bottura - dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano.

Matteo Bondi

