

[Dozza, le ricette delle arzdore finiscono in vetrina](#)

## I tortellini di Rosalena in un libro sul Natale

Servizio a pagina 9



## I tortellini delle arzdore in un libro sul Natale

Venerdì la presentazione del volume che racconta i primi piatti in brodo in regione: c'è anche la ricetta di Rosalena Elmi

### DOZZA

**Ci sono** anche Dozza e la ricetta dei tortellini di Rosalena Elmi, del rinomato Gruppo Arzdore del borgo medievale, nel libro 'Il brodo di Natale in Emilia-Romagna'. Un'opera realizzata a quattro mani da Mattia Fiandaca e Irene Fossa, che sarà presentata nella cornice della Rocca dozese, alle 18 il prossimo 19 novembre.

Una sinergia targata Fondazione Dozza Città d'Arte che ha contribuito e partecipato al progetto per la pubblicazione del volume patrocinato dall'Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale del Ministero della Cultura, Geoportale della Cultura Alimentare, Slow Food, Apt, Regione Emilia-Romagna e da Casa Artusi.

**Un saggio** che racconta la regione attraverso le ricette dei primi piatti in brodo, un autentico must della tavola natalizia alle latitudini emiliano-romagno-

le. Cappelletti, tortellini e anolini sviscerano i propri segreti attraverso i protagonisti del mondo gastronomico regionale. Non solo. Spazio anche ad una serie di contributi di persone comuni che hanno eletto il cibo, insieme alla sua preparazione ed alla sua narrazione, parte integrante della propria vita. Una ricetta per ogni città, accompagnata da un ricordo e da una storia personale, impreziosite dalle opere dell'artista Lucia Catellani e da autorevoli scritti tra cui spicca 'In principio era il brodo' di Massimo Montanari.

**«Per noi** della Fondazione Dozza Città d'Arte - spiega la presidente Simonetta Mingazzini - è importante cogliere ogni occasione utile per valorizzare la tradizione enogastronomica del territorio ed ampliare le collaborazioni con soggetti altamente qualificati del settore». E ancora: «Siamo molto soddisfatti di



vedere Dozza e la ricetta dei tortellini di Rosalena Elmi del Gruppo Arzdore a fianco di località blasonate come Parma, Modena, Bologna, Forlì, Ravenna, Ferrara, Rimini – continua -. Sentiamo di essere, anche dal punto di vista culinario, quel piccolo trattino che unisce la tradizione emiliana a quella romagnola».

**Ma c'è di più.** «Sostenere questo progetto culturale con la partecipazione o il semplice acquisto di una copia – conclude la Mingazzini – significa abbracciare una finalità benefica». Il ricavato verrà devoluto, infatti, a 'Il Tortellante' di Modena. Un laboratorio abilitativo nel quale giovani e adulti affetti da spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano. Un progetto di inclusione sostenuto e promosso fin dall'inizio dallo chef Massimo Bottura.

Durante la serata di presentazione del libro Giuseppe Fausto Modugno suonerà musiche di Beethoven e ci saranno dimostrazioni pratiche di sfoglia condotte da una 'Marietta' di Casa Artusi e dalle Arzdore di Dozza. Per informazioni e prenotazioni posti sono attivi l'indirizzo mail [rocca@comune.dozza.bo.it](mailto:rocca@comune.dozza.bo.it) ed il numero telefonico 0542 678240.

**SIMONETTA MINGAZZINI**

**«Dal punto di vista culinario sentiamo di essere quel piccolo trattino che unisce la tradizione emiliana a quella romagnola»**

**BENEFICENZA**

**Il ricavato sarà donato**

### **al laboratorio Il Tortellante in cui giovani e adulti disabili imparano a fare la pasta fresca**



Rosalena, Graziella ed Eleonora del gruppo delle arzdore di Dozza, impegnate nel sostenere la tradizione

