



## Il Brodo di Natale è arrivato!



09 dicembre 2021



di Giulia Ubaldi Contributor

"Il brodo di Natale in Emilia- Romagna" non è soltanto un libro, ma un vero e proprio viaggio attraverso le ricette e le storie legate ai primi piatti in brodo della tradizione

Ebbene sì, è successo. Questo dicembre 2021 è uscito un libro incredibile, frutto di un prezioso lavoro portato avanti da quei due appassionati di cucina che sono **Irene Fossa e Mattia Fiandaca**, direttamente da **Casa Artusi**. Come si intuisce dal titolo, il libro ruota intorno al **brodo**, "che quando arriva in tavola è sinonimo di famiglia, di feste, di pranzo lento preparato con cura, di ricordo, tradizione e condivisione. Insomma, collante di vite e corroborante di stomaco e cuore".

Chi sono gli autori

**Irene Fossa** è nata a Parma, dove vive e lavora. Dell'Emilia ama tutto, in particolar modo le rezdore di una volta, i loro abiti a grembiule morbidi, e la cucina. Laureata in Scienze della Comunicazione con un Master in Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale organizza eventi e corsi a tema enogastronomico e crede nel cibo come racconto di sé e come ascolto degli altri. Nel 2021 ha pubblicato "Trattorie come una volta", un altro di quei libri da avere assolutamente.



Irene Fossa

**Mattia Fiandaca**, invece, è un torinese doc, che si trasferisce a Parma per studiare Scienze Gastronomiche. Qui ha ideato QuantoBasta, programma radiofonico e contenitore di contenuti dedicati al cibo. Oggi cura la narrazione della cucina di casa e la promozione del territorio per Casa Artusi, scrive e parla di identità e storie

di enogastronomia.





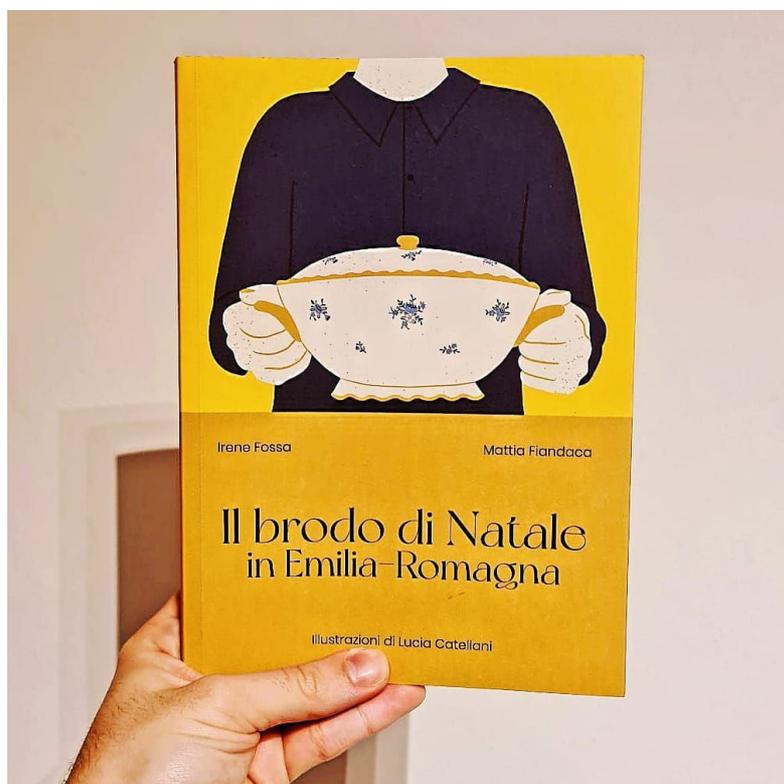
Mattia Fiandaca

Al loro fianco numerosi gli autori che hanno preso parte al progetto 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.

Di che cosa parla il libro

“Tutto fa brodo. In Emilia-Romagna di più. Parola di libro!” Dicono i due autori. Questo testo, infatti, è dedicato ai ricordi e ai **primi piatti in brodo del Natale emiliano-romagnolo**: “un progetto di cuore che coinvolge con un lavoro di sistema in primis un’intera regione, ma anche tutti coloro che in questa terra, in questa tavola e in queste ricette si rispecchiano perché vedono parte della loro storia, nonché tutti gli emiliano-romagnoli sparsi per il mondo e tutte le persone che si vogliono emozionare leggendo e sfogliando storie di cucina”. 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.





Quello che scorre nelle pagine de **“Il brodo di Natale in Emilia-Romagna”** non sono tanto e semplicemente numeri, grammi o centilitri dei diversi ingredienti. Ogni ricetta è infatti anche storia, racconto, aneddoto familiare in cui riconoscersi o immedesimarsi, proprio come ci ha insegnato e avrebbe amato Artusi. Punti di partenza, comuni a tutte le città, sono **la sfoglia della maestra Rina Poletti e il brodo – rigorosamente di cappone – di Bianca Maria Bellei**. Il viaggio prosegue dalla provincia di Piacenza, con gli anolini volati in Canada, passando poi da Casa Bicchocchi, di Stefano, il comico Vito, e famiglia, a Casa Artusi a Forlimpopoli -, fino ad arrivare a Rimini dalla famiglia Fellini, con soste golose in varie località e di memoria in memoria, in uno srotolare di storie come la sfoglia sul matterello, attraversando i profumi e gli ingredienti che arricchiscono l'autentica esperienza di viaggio come un ripieno dei primi dell'Emilia-Romagna. Ma non finisce qua: poi si spazia fino a raccontare **tutti i brodi del mondo**, perché alla fine “tutto il mondo fa brodo”. Per questo, racconta Mattia, “è 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”.



La natura benefica del progetto

Il progetto di questo libro nasce dal basso, sostenuto da una campagna di **crowdfunding**, perché pensato per parlare a tutti e con tutti. La raccolta fondi lanciata 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”, infatti, 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.

L'altro elemento distintivo de "Il brodo di Natale in Emilia-Romagna" è la sua natura benefica. Irene Fossa e Mattia Fiandaca 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. Per ogni donazione ricevuta e per ogni copia del libro venduta, **parte del ricavato viene 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 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".

