

Forlì

cronaca.forli@ilcarlino.net

 Redazione: via G. Regnoli 88, 47121 Forlì - Tel. 0543 453211 - Fax 0543 453217
 Pubblicità: Speed - Centro Comm.le Stadium - P.zza Falcone Borsellino, 21 - Tel. 0543 60233 - Fax 0543 60373

spe.forli@speweb.it



EMPORIO DOLCI
Biffi
Dolciumi, Vino, Liquori
Via Bertini, 4 - Forlì - 0543.29864

[L'aumento dei contagi](#)

**«Ospedale, tagliamo le visite meno urgenti»
Sono 40 i ricoverati**

Bertaccini a pagina 3

[Lotta al Covid-19](#)

Oggi si parte coi vaccini ai 5-11 anni

Servizio a pagina 3



EMPORIO DOLCI
Biffi
Dolciumi, Vino, Liquori
Via Bertini, 4 - Forlì - 0543.29864

Università, la polemica si allarga

«A Mass media e Politica numeri ottimi». Gli studenti del Campus: «Disinteresse verso di noi» **Canevazzi e Mastellone** alle pagine 4 e 5



LA SFOGLIA CONQUISTA DUBAI

LEZIONE ALL'EXPO

Marchetti a pagina 7

La 'marietta' forlimpopolese Verdiana Gordini ha fatto parte della spedizione
«Ogni giorno insegnavo agli arabi e non solo come si prepara la pasta fresca»

[Romagna Acque](#)

Investimento milionario contro la siccità nel Tramazzo

Bandini a pagina 6

[VIABILITÀ](#)

Oggi e domani nuove restrizioni anti-inquinamento

Servizio a pagina 9

[Verso le feste](#)

A Castrocaro e Terra del Sole un weekend fitto di eventi

Miccoli a pagina 15

[La nostra iniziativa](#)

Al Saffi biglietti gratis per il nuovo Diabolik

Servizio a pagina 25

[Appennino](#)

Sulle tracce di Campana La Rai esplora il Parco

Bandini a pagina 13




EMPORIO DOLCI
Biffi
Dolciumi
Vino
Liquori
Via Bertini, 4 - Forlì
0543.29864

«Le mie lezioni di sfoglia all'Expo di Dubai»

La 'marietta' Verdiana Gordini ha partecipato alla spedizione terminata ieri, insegnando la nostra cucina ai giovani mediorientali

di **Stefano Marchetti**

Al colossale Expo 2020 di Dubai puoi incontrare capi di Stato, ministri e anche ambasciatori. Ma non soltanto quelli della diplomazia ufficiale: «Io sono un'ambasciatrice della cucina di casa», esordisce Verdiana Gordini di Forlimpopoli, esuberante presidentessa delle 'Mariette', che con Casa Artusi è arrivata negli Emirati Arabi per fare lezione di sfoglia. Fino a ieri, presso il ristorante M-Eating, gestito da Cibus Parma, ogni giorno ha tenuto almeno una cooking class, un corso di cucina destinato agli studenti degli istituti alberghieri di Dubai ma anche ai visitatori di Expo. Dispone la farina sul tagliere, aggiunge le uova, prepara l'impasto, ma il momento clou è sempre quello in cui sfodera il mattarello per creare quella specie di lenzuolo ruvido e sottile che si trasformerà in tagliatelle, ravioli, cappelletti e strozzapreti.

Chiamatele Mariette (dal nome della governante di Pellegrino Artusi, il padre della scienza in cucina), chiamatele *arzdore* o magari sfogline: per Verdiana e le amiche della sua associazione, portare nel mondo il sapore della Romagna è diventata quasi una missione: «Siamo più di trenta, e tutte volontarie: a Casa Artusi teniamo regolarmente iniziative e corsi. Ogni tanto capita di poter 'esportare' il nostro saper fare: siamo state in Brasile, in Cina, in Kazakistan e in Argentina. Personalmente sono

RUOLO IMPORTANTE

«Sono ambasciatrice dei sapori di casa L'impasto è come una bella donna»



Verdiana Gordini con un giovane aspirante cuoco di Dubai, durante l'Expo. Sotto, mentre prepara la sfoglia

andata a Toronto, in Albania e a Dubai», racconta Verdiana. Laureata in lingua inglese, ha insegnato al nido per molti anni e anche con i bambini giocava con la pasta, preparando biscotti o piadine: «Anch'io ho iniziato da piccola. La nonna Mariuccia era bravissima a cucinare e voleva che la aiutassi a fare la piadina. Così il nonno mi aveva costruito uno sgabellino su cui salivo per arrivare al piano di lavoro. Trascorrevo tutte le estati in campagna da loro, e quella passione non mi ha più abbandonato».

La sfoglia non richiede ingredienti sofisticati, solo uova e farina. Eppure mica tutti riescono a farla come una vera Marietta. «Innanzitutto, bisogna conosce-



re le giuste misure. Qualcuno dice che servano 100 grammi di farina per ogni uovo, ma io preferisco partire con 80 grammi e aggiungere via via, se serve. Mentre cuoce il sugo, si possono tranquillamente preparare due uova di tagliatelle». Il segreto, però, sta tutto nel saper tirare bene la sfoglia. «La differenza sta nella manualità, perfino nel calore della mano. Ai miei allievi dico sempre che la sfoglia va trattata come una bella donna, con dolcezza determinata: non c'è bisogno di spingere sul tagliere, ma occorre essere decisi in quello che si fa. Col mattarello bisogna saperci fare». Una vera *arzdora* non si piegherà mai alla macchina automatica: «Per carità, viene una sfoglia così liscia che tutto scivola giù. Anche quando prepariamo i cappelletti da distribuire in piazza a Forlimpopoli, li tiriamo tutti a mano: certo, l'impasto dobbiamo farlo a macchina, perché lavoriamo 300 uova per 78 chili di pasta, ma poi si va di tagliere e matterello».

Anche a Dubai lo spettacolo della sfoglia ha suscitato ammirazione e applausi. E in ogni Paese nasce una curiosità diversa: «Per esempio, per le lasagne verdi io non faccio lessare gli spinaci, perché tutte le loro proprietà si perderebbero nell'acqua e la pasta sarebbe sbiadita. Preferisco frullare le erbe fresche con la farina, e partire così. Ebbene, a Tirana sono rimasti molto colpiti: non avevano mai visto la farina verde. Anche per me, ogni volta, è una scoperta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UN PICCOLO SEGRETO

«La pasta verde? Frullo erbe e farina Se lessassi gli spinaci, il colore sbiadirebbe»



Uprise

Montascale · Ascensori

Fidati di chi è più vicino a te

800 609 408 commerciale@uprise.it

Oltre 1000 installazioni in Romagna, ci puoi trovare a:
RICCIONE - RIMINI - CESENA - FORLÌ - FAENZA - RAVENNA

Per ulteriori informazioni consultare il sito www.uprise.it

