

Tutto fa brodo. In Emilia-Romagna di più. Parola di libro

Al via la pubblicazione e il book tour de “Il brodo di Natale in Emilia-Romagna”, progetto editoriale nato dal basso, perché sostenuto dal crowdfunding, e caratterizzato da un cuore benefico, con donazioni a favore de Il Tortellante. Il libro è dedicato ai ricordi e ai primi piatti in brodo del Natale emiliano-romagnolo

Parma, 18 novembre 2021 – Dopo un lungo lavoro, sul sito www.librodinatale.it è disponibile il libro “Il brodo di Natale in Emilia-Romagna”, nato da un’idea di Irene Fossa e Mattia Fiandaca, accomunati dalla passione per la cucina di casa e il suo racconto. La pubblicazione ruota intorno 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”.

Il libro, “democratico” perché pensato per parlare a tutti e con tutti, nasce da un’idea partita dal basso: una raccolta fondi lanciata sulla piattaforma di crowdfunding Idea Ginger, che 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” 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. A impreziosire il testo sono gli interventi di numerosi contributori, 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.

L’altro elemento distintivo de “Il brodo di Natale in Emilia-Romagna” è la sua natura benefica. Irene Fossa e Mattia Fiandaca, infatti, 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 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, curatore dei contenuti provenienti dalla Romagna.

"Il brodo di Natale in Emilia-Romagna" è 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.

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 Biccocchi, 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.

Il libro *"Il brodo di Natale in Emilia-Romagna"* ha ottenuto i patrocini di: Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale del Ministero della Cultura; Geoportale della Cultura Alimentare; Regione Emilia-Romagna; APT Emilia-Romagna; Destinazione Emilia, Slow Food Emilia-Romagna, Casa Artusi e Associazione Gastronomi Professionisti. In questi giorni parte il tour promozionale del libro, con 8 tappe già fissate, e altre in arrivo, in tutto il territorio emiliano-romagnolo (e non solo). Si è partiti il 7 novembre alle 14 al Ferrara Food Festival, e si prosegue il 19 novembre alle 18 alla Rocca di Dozza (BO), il 20 novembre alle 17:30 a Poderi dal Nespoli 1929 a Cusercoli (FC), 21 novembre alle 15:30 alla Domenica delle Mariette in Casa Artusi a Forlimpopoli (FC), il 3 dicembre alle 18 all'Istituto Storico di Modena con il Tortellante con la consegna della raccolta fondi alla presenza della presidente Erika Coppelli e di altre autorità, il 4 dicembre alle 18 allo Spazio Gerra di Reggio Emilia, il 5 dicembre a partire dalle 11 presso Agrodolce Cooking Lab di Arceto (RE) con un laboratorio dedicato alle paste ripiene di Natale insieme a Rina Poletti, il 18 dicembre alle 17 a Bricherasio (TO) e il 19 dicembre alle 12 al LAC Laboratorio di Antropologia del Cibo di Milano.

Tutti gli aggiornamenti relativi al libro e il calendario delle presentazioni sono disponibili online sul sito: ilbrododinatale.it

Irene Fossa e Mattia Fiandaca

info@ilbrododinatale.it

ilbrododinatale.it

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, per il Comune di Parma, il libro "Trattorie come una volta".

Mattia Fiandaca è nato a Torino, parte verso Parma dove si laurea in 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.