CLUB DEL FORNELLO - RIVALTA
PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXV - Numero 2 dicembre 2020
Sped. in abb.to PT - art. 2 comma 20/C
Legge 662/96 Filiale di Piacenza

Pubblicazione Semestrale. Luogo della pubblicazione e della stampa: Tipolitografia Costa s.a.s. - 29011 Borgonovo V.T. - Via Pianello - Direttore Responsabile: Paola Romanini - Reg. del Tribunale di Parma in corso di variazione: n. 3/'94 - Diffusione gratuita - Sede dell'Associazione: Piacenza



L'INTERVISTA Gisella Pampari Corvi / Presidente del Fornello

Nel lockdown abbiamo preparato il piatto fiducia

«Dalla convivialità a distanza riflessioni che sono diventate la nostra edizione straordinaria»

Paola Romanini

«Noi siamo convivialità eppure abbiamo spento il nostro fornello, abbiamo dovuto farlo».

Ma non si possono spegnere passione e creatività e così, nei lockdown, le fornelle di tutt'Italia, artiste di cucina e di stile senza mai dimenticare la solidarietà , hanno preparato il loro piatto migliore. Si chiama "Fiducia" ottenuto mixando emozioni contrastanti. Fornelle lontane ma sempre connesse, si sono scambiate impressioni, riflessioni che sono state poi raccolte in un'edizione straordinaria del loro giornalino destinata a diventare un numero storico. Il virus, la bestia che toglie aria e certezze, ha fatto prendere coscienza della fragilità ma ha anche permesso di riscoprire la bellezza della normalità, il valore dello stare insieme, il dono di un abbraccio.

Ce lo spiega bene Gisella Pampari Corvi, nella vita farmacista, storica presidente nazionale del club nato a Piacenza nel 1977 a Rivalta grazie allo spirito e all'iniziativa di Magda Lucchini. Un club esclusivamente femminile che si è diffuso a macchia d'olio in Italia e ha conquistato anche Madrid proponendo l'integrazione di gusti e culture.

«In piena pandemia - dice la presidente del Fornello - mi sono detta: è la prima volta che ci capita di vivere una situazione simile, magari qualcuna di noi da piccolissima ha vissuto la guerra ma nessuno ha mai provato sulla pelle quello che è accaduto in questi mesi. E allora ho pensato: perché non condividere le sensazioni? Siamo lontane ma sempre vicine, non solo grazie a cellulari e tablet per un saluto veloce, per poterci dire "sì, sto bene, no sono preoccupata, sono in attesa di sapere..." ma anche per scambiarci sentimenti contrastanti che tutte abbiamo provato e che, purtroppo, continuiamo a provare. Ne è nato un carteggio straordinario che non solo ci ha tenute unite ma ci ha fatto conoscere ancora di più. Sono uscite osservazioni che ci hanno aperte le une alle altre in profondità».

L'adesione è stata così forte da far nascere un'edizione straordinaria del vostro giornalino.

«Sì ed è uscito proprio come



Piacenza e provincia

Domenica 22 novembre 2020 LIBERTÀ

L'epidemia/testimonianze

Cucina di idee

Il virus ci ha rinchiuso in casa ma ha liberato fantasia e creatività. La testimonianza delle socie del club tutto al femminile.

L'INTERVISTA GISELLA PAMPARI CORVI / PRESIDENTE DEL FORNELLO

Nel lockdown abbiamo preparato il piatto fiducia

«DALLA CONVIVIALITÀ A DISTANZA RIFLESSIONI CHE SONO DIVENTATE LA NOSTRA EDIZIONE STRAORDINARIA»

Il Fornello

Lockdown Covid-19

anche il nostro

è spento

ma le Fornelle...

Gisella Pampari Corvi e la copertina dell'edizione straordinaria del giornalino del Fornello

La nuova proposta: creare e scambiarci via tablet ricette di ottimismo»

Solidarietà: dalla sottoscrizione per l'ospedale al progetto per Amatrice»

PAROLE CHE FANNO BENE ANCHE FUORI DAL CLUB

47 PAGINE

NUOVI INGREDIENTI

LE PICCOLE COSE

RITMI UMANI

AVERE E NON VEDERE

IL FUTURO

doveva: con la freschezza dei messaggi che fondono emozioni, a volte cedono alla paura ma senza mai dimenticare che all'orizzonte c'è la luce. E non ci fermiamo qui perché lancio alle fornelle un'altra proposta che ha sempre l'obiettivo di tenerci unite in questa nuova forma di convivialità a distanza: la filosofia culinaria ha ancora un metodo, l'idea si studia a tavolino, si realizza in cucina e poi si porta in tavola. Ecco noi ora, nell'intimità della nostre case, abbiamo la possibilità di sperimentare nuovi piatti e di condividerli a distanza mostrandoli sui tablet.

In fondo la condivisione delle ricette è stata il miglior passatempo sulle chat di tante famiglie nel lockdown perché la cucina ricarica, è gioia di vivere, atto di amore.

«E queste nuove ricette che solleciterò dovranno proprio infondere ottimismo e felicità. Saranno poi raccolte in un altro numero del nostro giornalino. Invito le fornelle a fare anche ricerche sugli ingredienti, sui componenti dei diversi piatti, un modo per arricchirci e interessarci. Entusiasmo, curiosità e voglia di sapere aiutano a combattere la tristezza legata a questo virus».

Le fornelle non dimenticano mai la solidarietà: per tanti anni vicine all'ospedale pediatrico di Brasov in Romania e sempre attente ad intercettare le nuove emergenze.

«È così. All'inizio del 2020 abbiamo come Fornello d'Italia organizzato una fornitura di computer e materiale da cucina per l'istituto alberghiero di Amatrice. Purtroppo il progetto è rimasto a metà perché l'esplosione del Covid ci ha impedito di andare sul posto personalmente per la consegna. Speriamo con tutto il cuore di poterlo fare quanto prima.

Carissime Fornelle,

Il Covid non molla, e noi nemmeno.

Quello ci condiziona le nostre conviviali?

Bene, noi le modificheremo e gli resisteremo. E come? Non saranno quelle solite che ci accompagnano da più di quarant'anni, ma una specie di "home working", certamente un lavoro in solitaria anche se collegato tra noi, e senz'altro una novità.

Se ci pensiamo il cucinare è caratterizzato da un continuo equilibrio, tra tradizione regionale italiana e interpretazione personale di chi cucina, che richiede un approccio aperto alle innovazioni, ma anche rispetto delle regole.

Questa filosofia culinaria si materializza quando realizziamo una ricetta, che prima nasce a tavolino, dopo ricerche, magari anche con disegni quando si desidera una corretta presentazione, e, poi, arriva in cucina. E, infine, in tavola.

Ecco per noi l'occasione di creare, a tavolino, ricette per "conviviali novità", con scambi tra noi di scoperte di prodotti locali tipici, nozioni, segreti, di nuove creazioni, considerando ogni ricetta un piatto preparato a casa e pronto per una tavola, questa volta virtuale.

Saranno piatti sui generis, sulla carta o sul tablet, che diventeranno veri e propri per una tavola reale, appena ci sarà possibile.

Questo Covid ci ha stravolto e continua a farlo, ma il Fornello, in un modo o nell'altro, deve continuare ad ardere anche se con un combustibile diverso, cioè una nuova filosofia culinaria, virtuale per necessità.

Vorrei chiudere questo tristissimo anno con un po' di speranza e un affettuoso: stiamo unite e auguriamoci a vicenda tante cose belle ché ne abbiamo davvero un gran bisogno.

Buon Natale a tutte, alle vostre famiglie e speriamo in un 2021 meno sconvolgente.

Gisella

Novembre 2020

L'angolo della solidarietà in tempo di Covid

La vita costretta tra le pareti domestiche ha fatto sì che l'amore per la cucina non solo ravvivasse le amicizie, favorisse i rapporti tra di noi, ma anche la solidarietà alle nostre più diverse realtà.

COSENZA

Le Fornelle si prodigano sempre portando personalmente il conforto e il sostegno alle persone bisognose e, sebbene in questo periodo non sia stato possibile organizzare gli eventi programmati per raccogliere fondi, abbiamo aiutato, personalmente, attraverso l'acquisto e l'invio di beni di prima necessità alcune comunità di bambini rimasti nelle strutture di accoglienza dei vari ordini religiosi presenti nella città di Cosenza, abbracciando l'esortazione di Papa Francesco: "C'è il pericolo di dimenticare chi è rimasto indietro.

Il rischio è che ci colpisca un virus ancora peggiore, quello dell'egoismo indifferente".

PIACENZA

Lucchettate in casa come eravamo, senza alcuna possibilità d'azione né movimento, abbiamo partecipato alla sottoscrizione aperta dal quotidiano locale Libertà per aiutare gli Ospedali piacentini, con un'offerta di € 3.000. È tutto quanto potevamo, ma con la consapevolezza che in un momento così tragico si può solo dire loro "grazie".

MILANO

Come Fornello di Milano abbiamo deciso di donare una somma di denaro al Banco Alimentare. Questa associazione ideata e voluta fortemente da Danilo Fossati, fondatore della Star e da Mons. Luigi Giussani, fondatore di Comunione e Liberazione, promuove il ricupero delle giacenze alimentari presso supermercati, grande distribuzione e le destina alle associazioni caritatevoli.

Inoltre la donazione di 4 saturimetri palmari all'Ospedale Sacco di Milano, impegnato in prima linea nella ricerca e nella cura del Coronavirus.

REGGIO EMILIA

Durante questo lungo periodo di emergenza Covid-19 le Fornelle hanno pensato ad un'iniziativa utile e speciale per contribuire a dare un pò di sostegno alla Casa di Carità di S. Girolamo. La Casa di Carità è nata nel 1941 dall'intuizione di un parroco per rispondere al bisogno di assistenza di alcune persone in difficoltà: questo spirito di accoglienza, in un ambiente più che mai famigliare, continua ancora oggi grazie al lavoro costante delle sorelle che la conducono. Le amiche Fornelle per poter offrire loro un pò di aiuto e di sollievo hanno così pensato di preparare nelle proprie cucine, con la passione di sempre e con uno scambio di idee e di sugge-



Cara sig.ra Ambrosoli,

a nome del prof. Galli e di tutto lo staff desideriamo ringraziare Lei e tutto il Club del Fornello per quanto ci avete

donato con l'associazione che ci sarà utile anche in tempi migliori. Speriamo vi faccia piacere vederci nella foto che allego.

Cristina Negri

rimenti continuo, una serie di pietanze, organizzando un vero e proprio menù, vario, completo ed equilibrato per poter soddisfare le esigenze di tutti gli ospiti della casa, una ventina circa. Un vero e proprio servizio di food delivery, così utilizzato e utile in questo periodo. Le consegne, organizzate nel pieno rispetto delle regole igieniche e di corretta conservazione alimentare sono state effettuate nel mese di aprile e proseguono anche in quelle di maggio. La semplice ma vera caratteristica della Fornella è quella di essere sempre pronta a poter preparare un buon pasto per la sua famiglia, per i suoi amici o anche, come in questo caso, per qualcuno che non si conosce: cucinando sempre con tanta passione e con il cuore. La delegata del club Federica Salsi ha sottolineato che "anche se a distanza il nostro gruppo ha lavorato con grande entusiasmo e noi Fornelle ci siamo sentite utili in un piccolo progetto, ma ugualmente importante, dove il cucinare ha rappresentato il nostro gesto d'amore verso persone bisognose. Agli ospiti della casa abbiamo cercato di offrire, nella semplicità dei piatti preparati, un momento di condivisione della tavola un pò diverso dal solito, sperando di avere alleggerito il peso di giornate così lunghe e anomale".

Inoltre:

Nel mese di marzo il Fornello ha donato all'USL di Reggio Emilia la somma di € 5.500 per emergenza Covid-19.

Nel mese di maggio, In occasione della festa della mamma, il Fornello ha acquistato pannolini e latte in polvere per neonati per la somma di € 400,00 a favore delle mamme in difficoltà seguite dal CAV, Centro di Aiuto alla Vita, via Kennedy, 17 (RE).

MANTOVA

Quando Gisella, nostra Presidente nazionale mi ha telefonato per sapere dell'attività di Club negli ultimi mesi, ho riletto con più attenzione l'Edizione Straordinaria 2020. In vari modi la situazione Covid-19 era già stata documentata e già si coltivava la speranza che il peggio fosse alle spalle.


Grisolia, Avaltroni, Monelli, Bassani

Così non è stato, poi la saggezza del quotidiano ci ha aiutate a reggere tempi più lunghi e ancora oggi indefiniti.

Sappiamo che il Natale 2020 non potrà essere vissuto tra decori, ricette, regali, all'interno delle nostre sedi e degli spazi famigliari. Dall'esperienza del Covid-19 una nuova forma di più alta socializzazione umana e spirituale si rende necessaria; un'ispirazione di fede andrà unita ad un'abilità operativa che ci potrà rendere capaci di permanere nel sentiero del Vangelo: nell'arte, nel lavoro e nella politica, proponendo soluzioni adatte alle attese delle famiglie.

La propensione al nutrimento che ci contraddistingue può essere la chiave per affrontare positivamente questo difficoltoso periodo ed oltre. Il Club di Mantova cerca dunque di rendere concrete le indicazioni qui proposte a cominciare dall'aiuto offerto in questi mesi.

1) Associazione "Lato Umano": su progetto promosso dal Dott. Giampaolo Grisolia per l'acquisto di un ecografo dedicato a madri con diagnosi di patologie in fase prenatale.
2) Casa del Sole – Onlus : centro di riabilitazione e rieducazione per bambini e ragazzi disabili. Fondato da un'idea pioneristica 50 anni fa di Vittorina Gementi.

Siamo inoltre molto grate alle Fornelle che hanno affettuosamente rinvigorito la nostra amicizia documentando con dovizia ed ampiezza i fatti che accadevano.

La delegata



PIACENZA - Con una cena mancata inizia il nostro Lockdown Covid-19 e anche il Fornello si spegne.

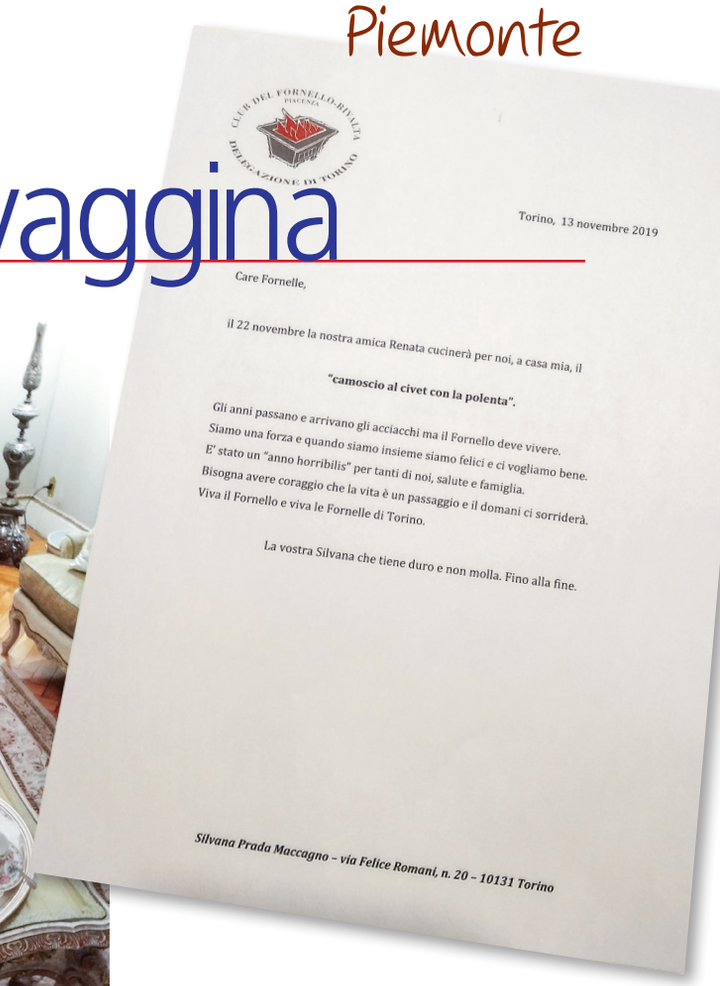
Ricordo ancora lo sconcerto di quel tardo pomeriggio del 21 febbraio, quando notizie allarmanti giungono da Codogno e stravolgono la nostra città, consigliandoci di annullare immediatamente la conviviale in onore di Pellegrino Artusi, fissata per il giorno successivo.

Da quella data sappiamo bene come è andata: la città bloccata e tutti fermi come i guerrieri cinesi di terracotta.

Non ci rimane, ma solo per ora, che il bel Menu, ancora impacchettato, e la rabbia di non averlo potuto gustare per un soffio di sole 24 ore.

Serata con la selvaggina





CLUB DEL FORNELLO-RIVALTA PIACENZA
DELEGAZIONE DI TORINO

Torino, 13 novembre 2019

Care Fornelle,

il 22 novembre la nostra amica Renata cucinerà per noi, a casa mia, il

"camoscio al civet con la polenta".

Gli anni passano e arrivano gli acciacchi ma il Fornello deve vivere.
Siamo una forza e quando siamo insieme siamo felici e ci vogliamo bene.
E' stato un "anno horribilis" per tanti di noi, salute e famiglia.
Bisogna avere coraggio che la vita è un passaggio e il domani ci sorriderà.
Viva il Fornello e viva le Fornelle di Torino.

La vostra Silvana che tiene duro e non molla. Fino alla fine.

Silvana Prada Maccagno – via Felice Romani, n. 20 – 10131 Torino

TORINO - Le Fornelle torinesi si sono riunite nella serata autunnale del 22 novembre 2019 nella casa della delegata Silvana Maccagno. È stato scelto un menu molto particolare: "Gulash di camoscio in civet" accompagnato dalla squisita polenta di Silvana (grande cuoca, ndr), cucinato secondo la ricetta originale ceca della fornella Renata Jiroutek Carlini (originaria della Repubblica Ceca).

GULASH DI CAMOSCIO IN CIVET

- carne di camoscio
- cipolla
- bulbilli di aglio
- burro
- paprica dolce (in polvere)
- pepe nero (in polvere)
- cumino (in polvere)
- maggiorana (in polvere)

Per 1kg di carne di camoscio, si trita 1/2kg di cipolla insieme con 1-2 bulbilli di aglio e si fa soffriggere dolcemente con burro, si spolvera con paprica dolce (o forte secondo il gusto), pepe nero, cumino, maggiorana, tutti in polvere. Quando la cipolla è ben cotta, ma morbida si aggiunge la carne a pezzi e si lascia cuocere per 5-7 minuti mescolando con un cucchiaio di legno, poi acqua (o brodo vegetale: sedano, carota, cipolla senza sale) fino a coprire completamente la carne, sale q.b. e si fa bollire a fuoco lento per 2 ore o più fino a cottura completa, ma sempre coperta di liquido.

Ne è risultato un piatto di selvaggina importante ed equilibrato, apprezzato da tutte le Fornelle per alcune delle quali la carne di camoscio era una vera novità.

A chiusura non poteva mancare lo squisito "Bunet", tipico dolce piemontese, di Daria Giacomino Piovano, intrecciando così la cucina ceca-nordica con quella italiana-piemontese.

La cena insolita, l'atmosfera amichevole e gioiosa, l'accoglienza elegante della nostra mitica delegata Silvana ha entusiasmato tutte.





Sul fornello tutto è pronto

Il Fornello di Milano al tempo del Covid-19

MILANO - Come abbiamo vissuto questo momento così emotivamente importante?

Care Fornelle, non vi nascondiamo che la prima pesante ondata di Covid ci ha trovate impreparate a gestire una simile emergenza. Avevamo appena festeggiato insieme l'anno nuovo con una bella conviviale in febbraio e fatto progetti per quelle a venire, quando tutti i nostri propositi sono stati spazzati da questa brutta pandemia, assieme a quelli di tutta l'Italia.

La tristezza di non poter fare nulla per aiutare chi ha sofferto tanto ci ha rese propositive, così con i risparmi delle conviviali non realizzate, la nostra delegata ha pensato di dare una mano concreta a chi tanto ha fatto durante l'emergenza.

Ma come, a chi, cosa?

Annalori Ambrosoli, donna dalle mille risorse, ha individuato nella dottoressa Cristina Negri, virologa all'ospedale Sacco di Milano, una delle strutture in prima linea, la giusta interlocutrice che incalzata dalle domande su quali dispositivi il Fornello di Milano poteva acquistare per farne dono, ha risposto che c'era una grande carenza di saturimetri.

I saturimetri, come abbiamo imparato, sono degli apparecchi preposti alla misurazione dell'ossigenazione del sangue, un valore fondamentale e da tenere d'occhio non solo nelle persone ammalate di Covid, ma in tutti noi per poter intervenire prima che sia troppo tardi.



Tavolo a 4 e distanziamento sociale



Polenta, terrina di coda di bue con peperoncino e cacao, e bruschitt

Così, detto fatto, più detto che fatto, poiché a causa della pandemia, questi apparecchietti erano pressoché introvabili, ma insomma volere è potere: li abbiamo trovati e consegnati a chi di sicuro ne ha fatto un prezioso uso.

Questo avveniva prima dell'estate.

Passata l'estate, con una situazione che ancora pareva essere stabile, abbiamo deciso di ritrovarci, con la gioia dello stare insieme, la voglia di rientrare in cucina in compagnia. Il forte desiderio di normalità. Dopo lunghi consulti, la decisione è stata presa.

Il 7 ottobre la nostra delegazione si è riunita nella sempre



Senza mascherina, ma... solo per un brindisi

accoglientissima casa delle sorelle Landra, e con il dovuto distanziamento sociale, grazie al meraviglioso giardino che ci ha accolte per l'aperitivo, e tavoli da 4 sapientemente distribuiti negli spaziosi saloni, ci siamo ritrovate con una conviviale dai sapori autunnali: Il tema? La polenta naturalmente in tutte le sue sfumature e abbinamenti.

L'ospite d'onore? Naturalmente la "nostra" dottoressa Cristina Negri, la quale dopo aver dato il suo imprimatur professionale alla riunione, ci ha parlato raccontandoci dall'inizio quello che è stato e soddisfacendo tutte le nostre domande.

Nei nostri programmi ora c'è il Natale virtuale.

Come sempre ci saranno gruppi di lavoro che sceglieranno i piatti per la conviviale natalizia che cucineremo insieme servendoci della tecnologia di Zoom.

Un Natale che sicuramente ricorderemo, ma al quale desideriamo dare una parvenza di normalità.



La dottoressa Cristina Negri

Calendario manifestazioni



DATA DA DEFINIRE:
SIRACUSA
XVI CONGRESSO NAZIONALE



DATA DA DEFINIRE:
IMOLA XXV



DATA DA DEFINIRE:
LUCCA XXX



2ª METÀ DI MAGGIO 2022
FIRENZE XXX



1ª DECINA DI MAGGIO 2024
COMACCHIO XV

Trento ha festeggiato il 30° della sua nascita

TRENTO - Il 26 settembre 2019 la Delegazione di Trento del Club del Fornello ha festeggiato il trentennale della sua nascita.

Nell'atrio del Palazzo delle Albere, un signorile edificio della seconda metà del '500, circondato da un ampio parco frequentato all'epoca del Concilio da importanti personaggi, è stata offerta una colazione di benvenuto, interamente preparata dalle Fornelle.

La giornata è proseguita, per un gruppo con la visita del Muse, il museo tridentino di scienze naturali progettato dall'architetto Renzo Piano e per un secondo gruppo con un giro in città, nel centro storico e alla basilica rinascimentale di Santa Maria Maggiore, fatta costruire su commissione del Principe Vescovo Bernardo Clesio e sede di numerose sessioni del Concilio di Trento (1545-1563). L'architetto Roberto Codroico, già Responsabile della Tutela dei Monumenti di Trento, ne ha illustrato la storia, i pregi architettonici e le decorazioni pittoriche.



Palazzo delle Albere



Il ritrovo per la conviviale è stato lo storico convento di San Bernardino, oggi sede del Centro Kaire - Nuovi Orizzonti.



Ha fatto da suggestiva cornice il chiostro dove il coro Dolomiti ha dato il benvenuto alle Fornelle arrivate numerose dai club di varie città.

All'interno poi le ospiti hanno apprezzato il gustoso buffet di prodotti tipici trentini e brindato con spumante Ferrari.

Il pranzo, preparato dallo chef Mirko e dai ragazzi del Centro Kaire, servito nell'antico refettorio è stato preceduto da un brillante intervento dell'amica professoressa Marta Villa, docente di antropologia alpina e alimentare presso l'Università di Trento e l'Università della Svizzera italiana. Marta ha preso spunto da una piccola mela da impollinazione per illustrare gli ingredienti tipici trentini del menù.

Tra una portata e l'altra il coro ha allietato le commensali con canti della montagna, contribuendo a un clima di grande serenità. Molto apprezzate, alla





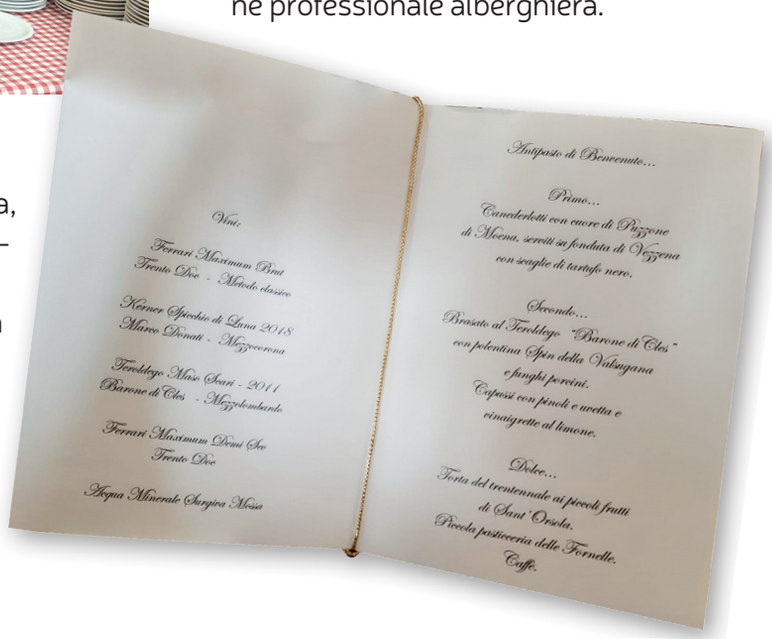
Le fornelle trentine

fine, le note struggenti de "Il Signore delle cime".

Durante il saluto la nostra delegata Nicoletta Morelli Torgler ha spiegato il motivo della scelta della location, sede usuale della delegazione di Trento, manifestando il desiderio di far conoscere questa associazione che si occupa di recupero e reinserimento di ragazzi con problemi pregressi di droga, alcol e disagio sociale.

Molto gradita la presenza della Presidente nazionale Gisella Corvi, che già trent'anni fa era stata testimonial della nascita del Fornello di Trento. Piacevole il racconto di quella sua prima visita in città. Nel suo intervento ha ribadito finalità e obiettivi e lo spirito che deve animare tutti i Club.

Nell'occasione sono state assegnate due borse di studio annuali a due ragazzi del Centro Kaire che frequentano l'Istituto di formazione professionale alberghiera.



La polenta gialla: luci ed ombre di un alimento tradizionale alpino

Marta Villa
docente di antropologia alpina e alimentare
Università di Trento



TRENTO - La polenta gialla si è diffusa nelle vallate alpine solo verso la fine del XVIII secolo e l'inizio del XIX quando il mais, da alimento disprezzato ed esclusivamente usato per l'alimentazione degli animali, divenne alimento umano. Come tutti i cibi non autoctoni anch'esso dovette essere addomesticato. La popolazione europea e quindi anche quella montana era abituata a mangiare il cereale, qualunque esso fosse, sotto forma di pane o di polenta: nel medioevo ad esempio erano comunissime le polente o pappe composte da miscele di cereali integrali quali il farro, la segale, il miglio, la spelta... che venivano cucinate e servivano ad alimentare tutta la famiglia contadina e alle quali si potevano aggiungere di volta in volta condimenti sostanziosi (formaggio, ma più spesso lardo o pezzi di salume).

Quando il mais venne a contatto con le popolazioni europee fu dapprima visto come una stravaganza esotica, si ricordi che avendo transitato dalla Turchia come il saraceno, aveva assunto questo particolare nome, e relegato agli orti botanici insieme alla amica patata anch'essa non considerata cibo. Poi apparve sulle mense soprattutto quelle più umili e venne impiegato come si era abituati, ossia sotto forma di farina per cucinare la polenta. Dalla variazione chiara o bigia infatti si passò solo nel XIX alla colorazione gialla che contraddistingue da allora uno dei cibi più comunitari e condivisi della nostra montagna. Tuttavia, il mais e questa iniziale diffidenza verso di esso provocarono anche la più grave epidemia di malnutrizione che le nostre Alpi (ma non solo) videro.

Quando i conquistadores portarono in Europa la pannocchia che avevano rapinato in quelle terre d'oltre Oceano, fecero il grave errore di non portare con loro anche il sapere tradizionale legato al consumo alimentare di quella pianta da tempo immemorabile in uso tra gli uomini e le donne indigene. Se avessero osservato o chiesto, avrebbero scoperto che il mais veniva lasciato fermentare e in questo modo si arricchiva di vitamine importantissime per la salute umana di cui era invece mancante quello importato. In Europa la pratica amerindi della fermentazione era sconosciuta e quindi la polenta veniva consumata con un mais povero di vitamina B, PP e triptofano (un aminoacido) e per questo diede origine, a causa anche di una dieta monotona e scarsa di cibi freschi, alla famosa ondata di Pellagra.

Questa malattia aggravò la situazione demografica già provata delle Alpi e portò per il suo contenimento alla apertura dei pellagrosari (che poi divennero i manicomi ed oggi ospedali) dove i malati venivano curati semplicemente con una dieta variata e ricca di verdure e frutta. Il mais da un lato ha certamente salvato dalla fame i poveri, ma dall'altro ha anche inciso quando è divenuto l'unico alimento: oggi invece è sinonimo di tradizione e di riscoperta, la polenta è sempre un momento di festa e di raccolta attorno alla tavola.

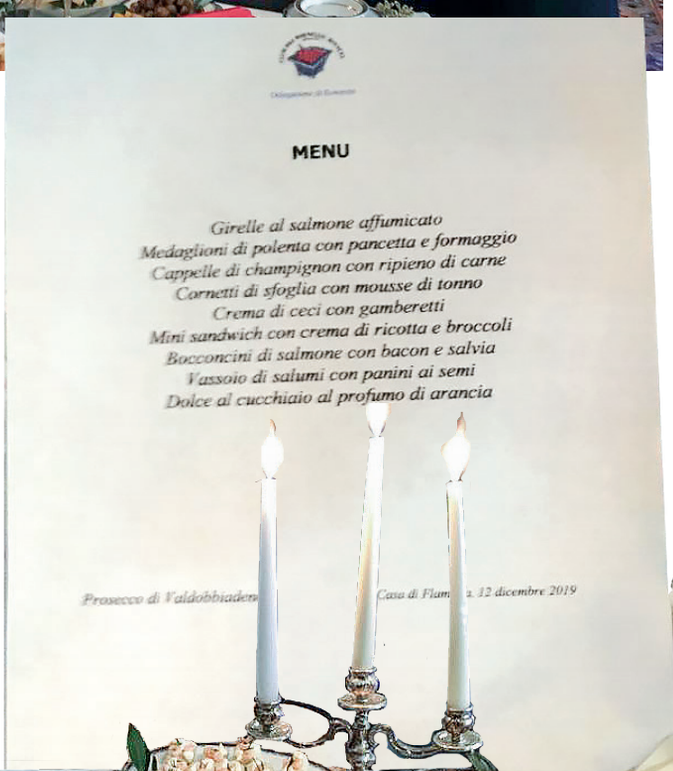
Apericena per scambio degli auguri Natale 2019

ROVERETO - Giovedì 12 dicembre le Fornelle di Rovereto si sono incontrate per un apericena e il consueto scambio degli auguri a casa della nostra socia Flaminia.
La serata si è svolta molto piacevolmente in un clima sereno e rilassato, degustando un invitante menu salato e dolce preparato dalla padrona di casa con la collaborazione di un affiatato gruppo di volenterose; ma a suscitare l'apprezzamento entusiastico delle presenti è stata soprattutto una sua creazione artistica a tema natalizio: un originale presepe costruito assemblando fette di pandoro, frutta secca, savoiardi e frollini a forma di stelle, angioletti, agnellini... e quindi interamente commestibile!
Ecco qualche foto per documentare e condividere questa nostra piacevole esperienza.

Mariavittoria



Senza mascherina... sembra preistoria





La "dolce" capanna

Il dolce e il salato



Visita al Birrificio 24 Baroni di Nicosia



Le Fornelle ascoltano l'illustrazione del ciclo produttivo



L'imbottigliamento

ENNA - Sabato 8 Febbraio piacevolissima visita al Birrificio 24 Baroni di Nicosia, un birrificio artigianale davvero unico, un connubio perfetto di tecnologia e arte. Il Birrificio Artigianale 24 Baroni è una giovane e dinamica realtà siciliana, sorta cinque anni fa a Nicosia, nel cuore della Sicilia, tra i boschi dei Nebrodi e delle Madonie in un bellissimo territorio collinare. Giacomo Cosentino, che con il fratello Antonio ha intrapreso questa coraggiosa sfida imprenditoriale, con gentilezza e sapienza, ci ha guidato alla scoperta del ciclo di produzione sottolineando l'importanza dell'utilizzo di cereali di prima qualità, luppoli pregiati e lieviti selezionati. Dopo la prima fermentazione a lenta maturazione che avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata, la birra viene imbottigliata e qui avviene la seconda fermentazione per la presa di spuma, donando aromi e sapori in continua evoluzione, motivo per cui sul fondo delle bottiglie è visibile sempre un piccolissimo residuo di lieviti. Il Birrificio 24 Baroni è attento all'ambiente, infatti l'energia che viene usata per la produzione proviene direttamente da fonti rinnovabili. I Cosentino hanno voluto adattare lo stile e i sapori delle birre a gusti legati alla nostra terra, poiché l'obiettivo è quello di portare in Sicilia, dove la tradizione birraia non ha radici profonde, una birra artigianale siciliana d'eccellenza alla portata di tutti. Tutte le birre sono: non pastorizzate, non filtrate, senza conservanti e stabilizzanti chimici ma solo ingredienti naturali.

Al termine della visita, l'immancabile degustazione delle diverse tipologie di birra: bianca, bionda, nera, rossa, ai 5 cereali e ancora la premium Pilsner senza glutine, accompagnate da una buonissima crostata preparata dalla signora Cosentino con marmellata di fichi, prugne e mele cotogne fatta in casa.

Dopo la visita abbiamo pranzato presso il Ristorante Quadrifoglio, ottima cucina tipica del luogo: piatti semplici e di qualità con utilizzo di prodotti locali quali carni, formaggi, salumi.



La fermentazione



Le Fornelle con il proprietario sig. Giacomo Cosentino

Viaggio e visita guidata

Le Cantine Florio, Le Saline della Laguna di Marsala e la Tonnara di Scopello

ENNA - 11-13 settembre 2020

Bellissimo itinerario lungo la costa più occidentale della nostra isola, uno straordinario scorcio di Sicilia, alla ricerca di luoghi, sapori, tradizioni; tra storia, arte e soprattutto gastronomia.

Dopo la lunga pausa per l'emergenza Covid-19 e tanta voglia di ricominciare, abbiamo esaudito un desiderio espresso da tempo da alcune di noi: visitare una Cantina storica della nostra terra. Volendo coniugare la ricerca e lo studio con la suggestione dei luoghi, abbiamo pensato alle Cantine Florio. Nel lontano 1833 Vincenzo Florio fonda le Cantine Florio dando una nuova dimensione alla città di Marsala, nota proprio per la produzione del vino Marsala proposto nel 1855 da Florio, imprenditore moderno che allarga negli anni compresi tra il 1840 e il 1845 i suoi interessi ai trasporti marittimi, al tessile, alla siderurgia, alle tonnare, agli zolfi. In quegli anni lo stabilimento Florio impiega motori a vapore in grado di produrre annualmente cinquantamila botti di spirito e tremila botti di vino. Il vino viene custodito in fusti di rovere americano (il legname veniva trasportato dalle navi Florio al ritorno dalle tratte del Nord America) costruiti all'interno dello stabilimento. Nel 1915 nasce VecchioFlorio il marsala più famoso al mondo. VecchioFlorio affina per quasi tre anni nelle antiche botti di rovere di Slavonia per originare un inimitabile marsala secco dal colore ambrato.

Dopo la visita tra le migliaia di botti della cantina, viali che profumano di legno e di antico, il momento della degustazione nella nuova Sala di











Degustazione esperienziale Donna Franca Florio ci ha dato la possibilità di fare esperienza delle caratteristiche, meravigliosamente descritte dalla nostra esperta guida, di Terre Arse, Grecale e Oltre Cento . La sala, come tutta la Cantina, visitata ogni anno da più di 30.000 viaggiatori , è uno spazio unico e particolare, in cui tradizione e modernità s'incontrano e la degustazione certamente momento di piacere, diventa una vera e propria esperienza che coinvolge tutti i sensi.



I VINI

Terre Arse, nato nel 1981, è l'espressione più raffinata della produzione Florio. Nato da uve Grillo, il suo profumo, di grande finezza, con sentori di mandorle amare e miele bruciato, annuncia il gusto particolarmente armonico e asciutto, caratterizzato da un fondo di vaniglia e di radice di liquerizia. Ottimo come aperitivo viene abbinato a pesce affumicato, bottarga e formaggi a pasta dura come il Parmigiano. Particolare col cous cous di pesce, che in questo territorio, luogo di incontro di civiltà, ha un'antica tradizione.

Grecale, moscato liquoroso Florio, è un vino da dessert che nasce da uve Zibibbo e Moscato Bianco.

Oltre Cento è l'ultimo nato tra i marsala Florio, viene affinato in botti di rovere per almeno 24 mesi. Uno dei segreti del marsala di qualità infatti è l'invecchiamento, dal sapore di uva passa e vaniglia con un armonico fondo di frutta secca è perfetto per accompagnare formaggi di media stagionatura ma soprattutto pasticceria e cioccolato.

Nonostante l'importanza dell'innovazione tecnologica, nella genesi di un vino storico o nella creazione di un nuovo vino rimane centrale il lavoro dell'uomo, che vive ogni giorno a stretto contatto con l'uva, curandone l'evoluzione fino a renderla espressione chiara e piena di un territorio. Florio prepara artigianalmente il mosto utilizzato per la produzione dei suoi storici marsala. Il mosto è un composto liquido, non ancora fermentato, che si ottiene dalla pigiatura dell'uva e costituito principalmente da acqua e zuccheri naturali dell'uva. Il mosto è di basilare importanza per la definizione dei profumi e dello zucchero che caratterizza in modo unico i vini e li rende immediatamente riconoscibili. Il tempo, infine, ha un ruolo di primo piano in enologia e in particolare per il vino Marsala, il tempo rappresenta un alleato prezioso che conferisce sfumature e ricchezze inedite a un vino che non teme il passare degli anni e il contatto con l'ossigeno, e che conservato in cantine idonee non ha praticamente limiti temporali.

DALLE CANTINE ALLA LAGUNA

La produzione del sale: la Salina Genna

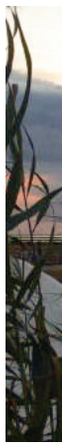
In contrada Spagnola tra Marsala e Trapani, nella Salina Genna ancora oggi si coltiva e si raccoglie "a mano" il sale marino da fine Luglio a fine Settembre. Le vasche, gli argini, il canale, la barca: oggi è tutto come



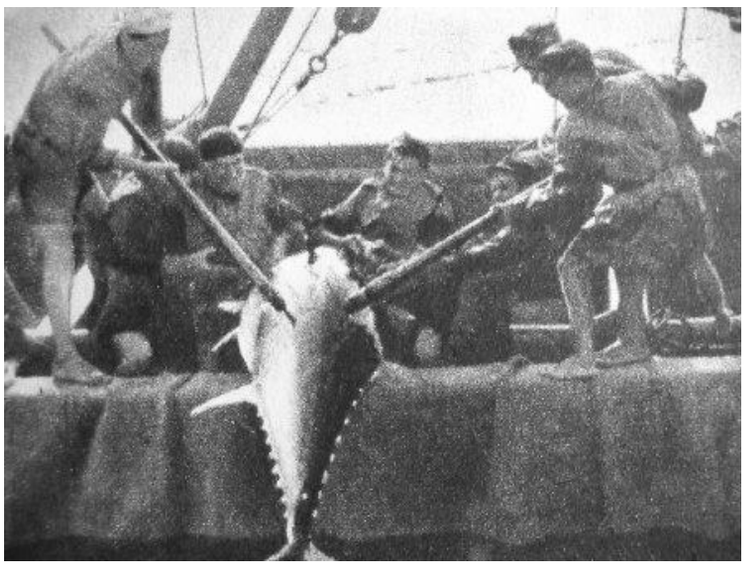
una volta. Il sale è ottenuto tramite l'evaporazione causata dall'azione sinergica del sole e del vento. L'acqua concentrata di salinità (c.d. acqua fatta o acqua madre) viene trasportata tramite i canali nelle vasche di cristallizzazione (c.d. caseddre).

Qui per effetto di ulteriore riscaldamento si formano i cristalli di sale. Il sale raccolto viene lasciato









Tonnara di Scopello - un'immagine della mattanza

ad asciugare naturalmente in salina sull'"arione" per minimo 8-10 mesi. I cristalli integrali vengono confezionati dopo l'asciugatura naturale.

Sono passati secoli e l'industria della salina è rimasta sostanzialmente la stessa: pochi gli "ingredienti", e sempre uguali; nemmeno le innovazioni, seppure marginali, come i nastri trasportatori hanno fatto ingresso in questa salina dove ancora si utilizzano le carriole o i carretti per portare il sale dal luogo di produzione a quello dell'asciugatura al sole. Ingrediente fondamentale l'esperienza del salinaro che deve saper distinguere i vari momenti di maturazione dell'acqua, rifornire al momento giusto i vari tipi di vasche con la manovra delle chiuse, in modo da mantenere nell'esatto equilibrio i diversi bacini di alimentazione e di deposizione. Bellissimo il paesaggio che offre la salina: il bianco accecante dei mucchi di sale, le tele e le pale dei mulini a vento che rimandano il bagliore dei raggi di sole, l'acqua del mare che nei vari tipi di vasche svaria in una suggestiva tavolozza di colori che verso il tramonto variano dal blu al grigio al rosso al bianco.



Paesaggio unico al mondo che, come scrive Gesualdo Bufalino , "è quel che in terra più somiglia a un luogo inventato". Dopo lunghi periodi di crisi, oggi la salina e la sua cultura sembrano rinate. Oggi esistono nei territori di Trapani e di Marsala 33 saline, delle quali però 6 non svolgono alcuna attività e una decina sono esclusivamente riservate alla piscicoltura.

LA TONNARA DI SCOPELLO

A testimonianza della poliedricità della famiglia Florio, chiude il nostro viaggio la visita alla Tonnara di Scopello, ultima e interessante tappa del nostro itinerario. Nel 1874 diverse famiglie, tra le quali i Florio, si aggiudicarono, durante un'asta pubblica, la proprietà della Tonnara. La famiglia Florio incrementò la produttività della pesca, grazie alla sua amministrazione e all'uso di migliori strumenti di lavoro. In funzione fino al 1984, oggi è un museo naturale affacciato su uno splendido golfo tra Trapani e Palermo, testimonianza storica di quell'economia che per secoli ha rappresentato una delle principali fonti di reddito delle genti del luogo, conservando intatte ancora oggi, tutte le attrezzature e gli strumenti utilizzati per la pesca del tonno. La pesca veniva praticata attraverso un complesso sistema di reti, formanti un'isola composta da diverse camere, che sbarrava il percorso dei tonni. Il rituale della pesca del tonno è intriso di storie e tradizioni affascinanti. All'interno del museo è possibile osservare gli strumenti necessari per la pesca del tonno, i magazzini che ospitano ancora le imbarcazioni originali e i fabbricati dove veniva lavorato il tonno dopo la mattanza.

IL TONNO SOTT'OLIO

di Gioacchino Cataldo, storico Rais della tonnara di Favignana

Per ogni litro di acqua si mettono 60 grammi di sale. Si fanno bollire 3 litri d'acqua con un bicchiere di sale e si mette il tonno a lessare. Il pesce va prima fatto dissanguare sotto l'acqua corrente.

Dopo il tempo di cottura (1 ora, 1 ora e 10 circa), si mette in un colapasta, con un po' di acqua fresca, lo si pulisce e lo si fa asciugare per 10-12 ore. Si mette nei vasetti di vetro che si riempiono d'olio. Li si chiude ermeticamente e si lessano a bagnomaria per 1 ora e mezza, 2 ore.

Incontro con la Manna, un'esperienza indimenticabile

SIRACUSA - Citata nella Bibbia e conosciuta presumibilmente fin dalla dominazione islamica, apprezzata per le sue proprietà anche nel medioevo, la Manna – derivata dalle secrezioni ottenute dall'incisione della corteccia dell'Orniello e del Frassino – è coltivata in Italia unicamente nella valle delle Madonie, nei Comuni di Castelbuono e Pollina.

In quei territori l'ultima generazione di frassicultori mantiene in vita il prezioso patrimonio colturale e culturale legato al mondo dell'antico mestiere dello "ntaccaluòru", il contadino che incidendo la corteccia con gesti abili e precisi, fa sgorgare lentamente un succo che, inizialmente di colore ceruleo e di sapore amaro, al cospetto dell'aria si schiarisce e assume un sapore dolce e condensandosi forma cannoli e stalattiti di colore bianco e profumati.









Usata come lassativo, purgante e contro il catarro bronchiale, la Manna è molto apprezzata anche per usi cosmetici ed in pasticceria per la preparazione di ottimi dolci della tradizione siciliana.

In occasione della raccolta stagionale della preziosa linfa, dal 3 al 5 Agosto di quest'anno alcune Fornelle di Siracusa con i mariti e con la Delegata si sono recate a Castelbuono per assistere all'estrazione della stessa, guidate da un protagonista di eccellenza, il Sig. Giulio Gelardi che ha fatto della Manna la sua ragione di vita.

Figlio d'arte perchè il padre e il nonno erano coltivatori, racconta volentieri la sua storia:

Il nonno, emigrato in America per crearsi una posizione, lavorando a New York come barbiere con tanto sacrificio guadagna una piccola fortuna che gli consente di tornare al paese e comprare un frassineto che, coltivato dal figlio, diviene uno dei più apprezzati.

Il giovane Giulio, consapevole della necessità di mettere a frutto le conoscenze del prodotto di eccellenza del territorio, lascia gli studi e torna dalla Toscana per sostenere il lavoro e la cultura del frassineto.

Diventa un coltivatore cono-



Il protagonista, Sig. Gelardi e il suo incontro con le Fornelle





Incontro con il Sindaco di Castelbuono

Sindaco ospitale e disponibile, le Fornelle hanno illustrato le finalità dell'Associazione ricevendo complimenti e doni.

Dopo una sosta ristoratrice hanno visitato poi un'eccellenza del territorio, l'azienda Fiasconaro nota in tutta Italia per le sue prelibatezze fra le quali il celebre panettone; hanno gustato ottimi prodotti con la guida del titolare.



sciuto e apprezzato tanto da essere chiamato a tenere lezioni sul tema in varie università siciliane.

Il pomeriggio nel frassineto, l'estrazione della Manna, l'accoglienza e il racconto del Sig. Giulio hanno costituito per le Fornelle una esperienza unica molto apprezzata e indimenticabile.

Ugualmente interessante e piacevole è stata la visita a Castelbuono, delizioso borgo nel



Sosta ristoratrice e a seguire incontro con il titolare della Ditta Fiasconaro e visita e degustazione dei prodotti tipici

Il piccolo tour si è concluso con la visita a Cefalù e alla sua splendida Cattedrale e alla fine in pieno stile "fornellesco" con un ottimo pranzo di pesce.

Franca

territorio delle Madonie sorto su un antico sito bizantino intorno allo storico Castello dei Ventimiglia.

Accolte con grande cortesia dal



E per finire una curiosità: raccolta ecologica nel comune di Castelbuono!

LA GIORNATA DELL' ARTUSI

"A pranzo con Pellegrino"

SIRACUSA - Nato a Forlimpopoli nel 1820, Pellegrino Artusi, figlio di un droghiere benestante, si inserì ben presto nell'attività di famiglia e condusse fra libri, stoffe, anici e spezie vita tranquilla fino ai trent'anni quando la famiglia venne sconvolta da un drammatico evento: un assalto del brigante Stefano Pelloni, detto il Passatore, che dopo aver derubato la famiglia stuprò la sorella dell'Artusi, Geltrude che, sconvolta per l'accaduto, finì in manicomio dove morì.

A seguito di questo episodio la famiglia si trasferì a Firenze dove gli affari prosperarono; Pellegrino lasciò l'attività commerciale, mai amata, dedicandosi agli studi letterari e, avvalendosi di esperienze antiche e nuove, prese a scrivere ricette di cucina che pubblicò nel 1891 nel suo famosissimo: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".



Considerata la prima trattazione gastronomica dell'Italia unita, l'opera dell'Artusi è importante per la diffusione della lingua italiana nel territorio nazionale; infatti, in quanto scritto in una lingua fluida, elegante e armoniosa, il libro divenne familiare a generazioni di italiani e soprattutto di italiane.

Come è stato evidenziato nel corso del Convegno di Studi per il bicentenario Artusiano "...è stato Pellegrino Artusi a liberare la ricetta dal suo carattere tristemente prescrittivo, trasformandola in un racconto di vita arricchito di ricordi e facezie, leggerezza e scienza".



Maccheroni col pangrattato



Alcuni dei piatti preparati dalle Fornelle



Tagliatelle con sugo di carne che i francesi chiamano salsa spagnola

Come Fornelle di Siracusa, per celebrare degnamente il bicentenario della nascita, abbiamo promosso una "Giornata dell'Artusi" nel corso della quale, nell'impossibilità di farlo insieme per i ben noti motivi, abbiamo cucinato, ciascuna per proprio conto, una pietanza a scelta componendo due menù molto appetitosi che di seguito vi proponiamo.

Infine per omaggiare ulteriormente il grande Pellegrino ricordiamo i versi di un ignoto e colto ammiratore del Maestro che così scrive della Sua opera:

"Della salute questo è il breviario,
l'apoteosi è qui della papilla:
l'uomo mercè sua può viver centenario
centellinando la vita a stilla a stilla-
Il solo gaudio umano (gli altri son giuochi)
Dio lo commise alla virtù de' cuochi;
onde sé stesso ogni infelice accusi
che non ha in casa il libro dell'Artusi;
e dieci volte asino si chiami
se a mente non ne sa tutti i dettami."

Franca