CLUB DEL FORNELLO - RIVALTA
PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXVII - Numero 1 settembre 2022
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



La "coffa"

Nella tradizione contadina la "coffa" era la cesta impiegata per il cibo degli animali, infatti, riempita di paglia o fieno, veniva legata al collo dell'asino o del cavallo. Posizionata sulla schiena del mulo, veniva usata anche per il trasporto di utili oggetti.

Nelle feste paesane la si rivede ancora sfilare sui carretti siciliani.

Era ottenuta dal lavoro di abili artigiani che intrecciavano le foglie più tenere della "curina" la parte interna della palma nana, pianta molto diffusa nella vegetazione mediterranea.

Da semplice oggetto di uso quotidiano e rurale, la "coffa", sapientemente adornata e decorata in modo artistico con l'uso di specchietti, immagini tipiche, ecc., si è trasformata in una irresistibile borsa trendy; un accessorio che molti stilisti (fra i quali Dolce e Gabbana) hanno reinventato e riproposto in uno sforzo di grande creatività in omaggio alla tradizione.







La presidente Gisella Corvi con la delegazione madrilena (la prima a destra è la delegata Nicoletta Negrini) annuncia che Madrid sarà la sede nel 2024 del prossimo XVII Congresso Internazionale

Carissime Fornelle,



Nonostante l'arrivo dell'Estate, siamo ancora a contare contagi e tamponi.

E il regno dell'incertezza, dove oggi tutto è bene, domani non si sa, perdura sovrano.

Il virus sembrava appisolarsi, ma di nuovo tira su la cresta e siamo ancora negli alti e bassi di una pandemia non certo conclusa, se mai lo sarà!

I venti dell'est sono per natura gelidi, ma quelli attuali ci portano in più dolore e paura e anche egoistiche preoccupazioni, aggiungendo dilemmi e problematiche di cui non avremmo davvero bisogno; ma la voglia di farcela non ci deve abbandonare mai, comunque.

Abbiamo avuto, come sempre un bel Congresso, quest'anno veramente internazionale per la presenza anche della Delegazione di Madrid, con la partecipazione di 20 (venti) Delegazioni: Piacenza, Bolzano, Catania, Cento, Chiusi, Cremona Due, Enna, Ferrara, Lucca, Mantova, Modena, Palermo, Parma, Potenza, Prato, Ragusa, Reggio Emilia, Rovereto, Torino, Madrid, oltre naturalmente l'ospitante Siracusa.

Mi sono veramente spiaciute le assenze perché Congressi e Riunioni delle Delegate vanno partecipati come impegni di Club.

Ma lo spirito e l'entusiasmo sincero del Fornello c'era tutto. E questo è ciò che conta.

Anche una data errata incisa sulla paletta – ricordo del nostro XLV di Fondazione – farà parte della storia di queste giornate di festa, quando l'imponderabile che non ci vorrebbe mai, può capitare. E, infatti, a noi è capitato... Consideriamolo con spirito goliardico il nostro"Gronchi rosa"!

Brave la Franca e le sue Fornelle che ancora ringrazio a nome di tutte noi, per averci accolte veramente con il cuore: anche la sorpresa del dono-ricordo, la "coffa", la caratteristica sporta siciliana di origine araba, (che quest'anno è di gran moda) fatta a mano e decorata da loro stesse lavorando all'uncinetto metri e metri di cordoncino, è stato per me un segno di vera amicizia e di grande affetto.

Volete sapere quante ne hanno preparate di "coffe"? 90 (novanta) e non deve essere stato uno scherzo!

Il prossimo Congresso?

Il prossimo sarà a Madrid il 4 ottobre 2024. La data è già stata fissata con saggio e beneaugurante tempismo: darci finalmente una sferzata e uscire dalla bolla soffocante che da troppo tempo ci avvolge.

Tutto sembra ancora molto lontano, ma il tempo corre e il pensarci è già un momento di positività che farà bene a tutte.

A presto e, con affetto, Buona Estate.

Gisella

10 giugno 2022

A Siracusa un'intensa tre giorni



In un'atmosfera di attiva partecipazione e di grande interesse si è svolta a Siracusa il 3-4-5 Giugno u.s. la celebrazione del XVI Congresso Nazionale unitamente al XLV Anniversario della Fondazione del Club del Fornello.

I tre giorni di intensi eventi, che hanno visto la partecipazione di numerose delegazioni provenienti da tutta Italia, hanno avuto inizio con una visita guidata al Castello Maniace "sulle orme di Federico II" durante la quale gli ospiti hanno potuto conoscere i vari aspetti della poliedrica personalità del Sovrano non a caso denominato "Stupor mundi".

Si sono confrontati, inoltre, con il mito di Aretusa nel corso della visita all'omonima fontana ed hanno ammirato le bellezze del Porto Grande.

Nel Giardino delle Rose di Palazzo Vermexio un ricco buffet di benvenuto nella piena tradizione "fornellesca" ha offerto agli ospiti la possibilità di gustare piatti tipici siciliani molti dei quali (arancine, busiate al pistacchio, pesce fritto, cannoli ecc.) preparati e cotti sul posto.

Sabato 4 giugno, nello splendido salone di Palazzo Vermexio sede del Municipio, ha avuto







L'ingresso di Palazzo Vermexio



luogo alla presenza delle Autorità Cittadine e con l'intervento – molto apprezzato – del Sindaco della città, la celebrazione del Congresso e dell'Anniversario con il Convegno di grande interesse ed attualità "Le Frodi Alimentari".

La Dr.ssa Gisella Pampari Corvi, Presidente nazionale, dopo i saluti ed i ringraziamenti di rito da parte della Delegata di Siracusa, dr.ssa Franca Mandanici,



Il saluto della delegata Franca Mandanici



ha tracciato un breve excursus delle attività del Fornello in tutti questi anni, evidenziandone l'utilità sociale ai fini del recupero e della conservazione delle tradizioni gastronomiche locali.

Ha poi trattato nella sua qualità di relatrice del convegno, il tema "Le Frodi: cupidigia e trasgressione" facendo un interessante ed inedito resoconto storico ed evidenziando come le frodi alimentari non siano un portato del nostro tempo ma siano esistite fin dai tempi più remoti come dimostrano documenti ed atti d'archivio.







A seguire il Maresciallo Davide Venuti del Reparto Tutela Agro-Alimentare dei Carabinieri ha esposto il tema "Frodi nel settore agro-alimentare; origine e qualità dei prodotti" evidenziando, con grande perizia e competenza, le tematiche esposte con l'opportuno uso di un power point e slides.

Le due relazioni hanno suscitato grande interesse e sono state seguite da una serie di domande da parte delle Fornelle presenti.

Molto seguito l'intervento del Sindaco di Siracusa, dr. Francesco Italia, che oltre a congratularsi per l'iniziativa ha sottolineato l'importanza sociale dell'attività del Club nel preservare e trasmettere tradizioni..." che non riguardano solo il cibo ma anche uno stile di vita familiare indubbiamente da attenzionare".

Un light lunch nella magica atmosfera di piazza Duomo ha rinfrancato gli ospiti.







Nel pomeriggio un giro guidato nei vicoli di Ortigia per assaporarne l'atmosfera ed immergersi nella storia dei monumenti.

A conclusione della giornata negli accoglienti saloni dell'Ortea Palace una ricca cena di gala al termine della quale la cassata siciliana, con le rituali 45 candeline ed il Moscato di Siracusa (gentilmente offerti dalla Presidenza Nazionale) sono stati una degna chiusura di una serata elegante e raffinata nel corso della quale sono stati distribuiti vari doni da parte della delegazione ospitante e da parte della Presidenza Nazionale.

Non poteva mancare l'ultimo giorno, prima della partenza, una accurata visita alla zona archeologica dove "le pietre raccontano" secoli di storia.

Nel fascino di Villa Politi con l'incantata atmosfera dei suoi storici giardini e con il ricordo dell'intenso amore tra una nobildonna tedesca ed un focoso siciliano (amore che ha dato origine a questo ineguagliabile hotel) un ricco aperitivo di commiato ha salutato gli ospiti.

Franca Mandanici
Delegata di Siracusa





Il saluto della Presidente

Fornelle carissime, buongiorno e benvenute!

Rivederci dopo due anni e più, così tempestosi, è come risvegliarci da un brutto sogno e ritrovarci fortunatamente in un mondo nuovo: una bellissima città, coccolate dalla calorosa accoglienza di Franca e delle Fornelle siracusane, per il nostro XVI Congresso Nazionale, quest'anno particolarmente importante perché coincide con il XLV Anniversario di Fondazione del nostro Club.

Questo è un Congresso di signore che amano cucinare ma, stranamente, non è un Congresso di culinaria. Perché?

Perché il significato culturale del Fornello va oltre il concetto attuale di cucina: quello trasmesso dai tanti super chef o dai media; tanto per intenderci.

Magda Lucchini, la nostra mitica Fondatrice, della quale ricorre quest'anno il centenario della nascita, donna fantasiosa, intraprendente, all'occorrenza anche spericolata, ha avuto un fiuto straordinario nell'impostare il "suo Fornello" così com'è: c'è l'amore per la cucina, naturalmente, il nostro "fil rouge" aggregante, c'è la convivialità, l'amicizia, l'amore per la famiglia, per la casa, per l'arte, perché la cucina è arte pittorica e il cibo è arte. Non manca la solidarietà e l'aiuto agli altri, che ci coinvolge da lungo tempo, iniziato nel 1990 con l'aiuto all'Ospedale pediatrico di Brasov in Romania e lì continuato per ben 26 anni e poi via via secondo le necessità e le varie calamità.

Tutti valori che arricchiscono e completano la personalità della donna.

Un lungo cammino di crescita e di evoluzione, ma non un traguardo, che ha coinvolto tutte noi per creare questa realtà unica e poliedrica che è il Club del Fornello.

Ringrazio le Autorità che, con la loro gentile e gradita presenza, condividono con noi questo momento così importante e significativo e, vorrei aggiungere, anche la nostra gioia di trovarci in questa bella città.

Ringrazio tutte le Delegate, le Fornelle che, nonostante lo spostamento di calendario, hanno voluto, con entusiasmo, amicizia e spirito di club, essere oggi qui.

Ringrazio, a nome di tutte noi, la nostra vulcanica Franca e le sue Fornelle per l'organizzazione, certo non facile, di questo mega-evento che sembrava non dovesse mai realizzarsi, ma dopo vari rivii, incertezze, timori, oggi, finalmente, prende il via.

E noi, eccoci qui, anche da lontano, per goderci una tre giorni tutta da ricordare.

Grazie a tutti.



La delegata Franca Mandanici con le Fornelle siracusane

Le frodi: cupidigia e trasgressione

Chi sono davvero le Fornelle?

Ce lo chiedono in tanti: sono curiosi o piuttosto qualcuno che ancora non ha capito niente di noi? Credo che, dopo quarantacinque anni, ancora non ci abbiano capite. Pazienza!

"Noi siamo noi", uniche, e non lo dice il "marchese del Grillo"!

Siamo delle signore, delle amiche che amano la cucina nella sua più completa accezione, e questo spazio è enorme, addirittura antropologico; cuciniamo per diletto e per amore del buon cibo.

Ma oggi di buon cibo ce n'è poco, anche se il commercio ci propone una grande ricchezza e varietà di prodotti, e il buon cibo esiste se c'è materia prima buona, sana, onesta.

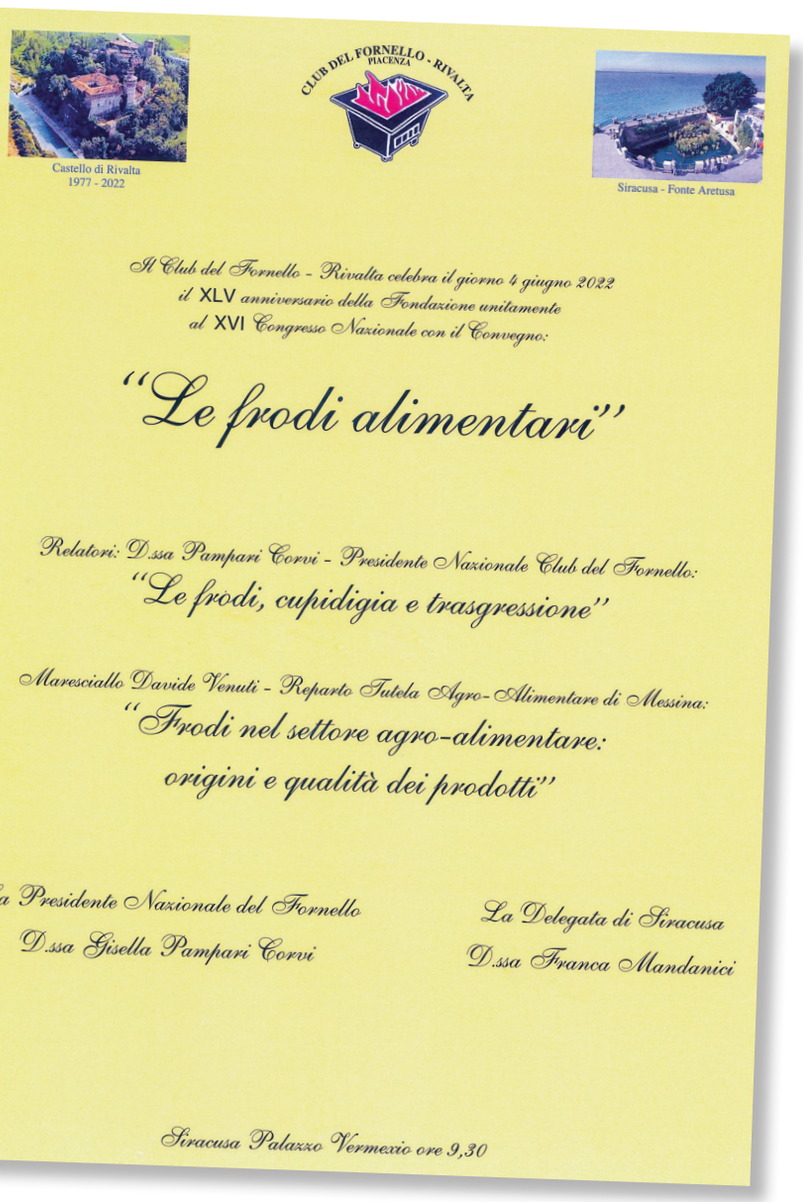
Questo, noi cerchiamo.

Per Bocouse il "mercato" era un "must": primo step per il grande chef come per il dilettante; ma bisogna anche saper acquistare, riconoscere ad occhio la qualità della carne, la freschezza di un pesce o il periodo in cui un frutto ci offre naturalmente il suo miglior sapore.

Perché è la qualità dei prodotti che crea la magia in cucina.

Purtroppo tutto ciò oggi diventa sempre più difficile: colture e maturazioni forzate, conservazioni aiutate chimicamente, allevamenti in batteria, additivi sospetti creano facilmente frodi nel settore alimentare.

Ecco perché il tema di questo nostro XVI Congresso Nazionale è così attuale ma anche così antico.



Perché le frodi alimentari sono sempre esistite da che mondo è mondo e sono la testimonianza della cupidigia dell'uomo.

Si iniziò appesantendo gli alimenti con l'aggiunta di argilla o sabbia.

La Bibbia parla della condanna di Dio per coloro che frodavano, approfittando delle carestie per vendere prodotti alterati o di peso inferiore al dovuto e vi troviamo raccomandazioni a non commettere ingiustizie nelle misure di peso, di capacità, di lunghezza.

Nel libro del profeta Amos il Si-



Il sindaco di Siracusa con la Presidente e la delegazione di Madrid

gnore redarguisce coloro che, già prima di raccoglierlo, pensano di "...smerciare il frumento, diminuendo l'efa e aumentando il siclo e usando bilance false... e di vendere anche lo scarto del grano".

Diciamo quindi che non c'è niente di nuovo sotto il sole e che fin dall'antichità la frode si pone come problema da combattere.

I primi controlli risalgono all'antica Grecia con l'istituzione di un Vigile Sanitario " ante litteram" che doveva controllare gli alimenti e scoprire le frodi, specialmente nel vino.

In epoca romana un Sistema Statale tutelava i cittadini da frodi e da prodotti di cattiva qualità.

Anche la mia città, Piacenza, in epoca medievale aveva le sue brave frodi alimentari, come non mancheranno truffe e raggiri nella vendita degli alimenti più comuni o di quelli particolari (es. carciofi, aglio) anche nei secoli successivi.

Tanto che per disencentivare le frodi un documento del 1528 regola il comportamento nel settore delle vendite alimentari, fra cui:

- obbligo di bollare stadere, bilance e misure per liquidi (olio, vino)
- obbligo di giurare di osservare gli Statuti
- obbligo di rispettare le chiusure domenicali e feste comandate
- controlli sulla carta usata dai bottegai (che andava bollata) e questo non tanto a tutela del consumatore quanto a vantaggio del fisco.

Nel 1694, addirittura, il "Liber Ordinationum" del Vicario Urbano, che riporta numerosi interrogatori di persone colte sul fatto, ci offre un quadro spesso pittoresco della vita mercantile di allora e delle sue malefatte.

Le regole per la produzione e il commercio di tutti i beni di consumo alimentare sono riportati in documenti ufficiali: gli Statuti e le Grida, da cui si possono dedurre le varie frodi.

È curioso osservare che le Grida erano emanate a intervalli variabili e spesso erano quasi identiche alle precedenti, segno che poco era cambiato nelle abitudini "borderline" dei commercianti e che le pene non erano state efficaci.

Erano sottoposti a dazi e gabelle: il vino, il pesce, la carne, il pane, il sale.

In caso di omissione di pagamento si tratta di frodi fiscali.

La vendita contraffatta per pro-

venienza, qualità o quantità di: carni (fresche o conservate), formaggi, vino, pesce, pane rientra nelle frodi alimentari vere e proprie.

Comunque in entrambi i casi fioccavano salate pene pecuniarie e, nei casi più gravi, la confisca della merce.

IL SALE

Prodotto altamente strategico per la conservazione degli alimenti.

La sua estrazione per lo più nella zona di Salsomaggiore (si tratta di sale fossile, detto salgemma, proveniente da giacimenti di acqua marina cristalizzatasi nel sottosuolo quando questa si ritirò facendo emergere la Pianura Padana) era sottoposta a gabella (la famosa Tassa del sale) i cui proventi rilevanti e continui andavano al Comune che ne controllava anche il trasporto e lo stoccaggio per impedire furti.

Per evitare frodi il materiale estratto doveva passare due cotture in vasi per essere meglio cotto e depurato.

IL PESCE

Fresco o salato, poteva entrare in città solo attraverso un'unica porta e dietro pagamento del dazio ed essere venduto direttamente dai pescatori entro tre giorni.

Non era ammesso tenere pesce in vivaio a scopo di vendita, cioè niente pesce di allevamento, ma solo pescato.

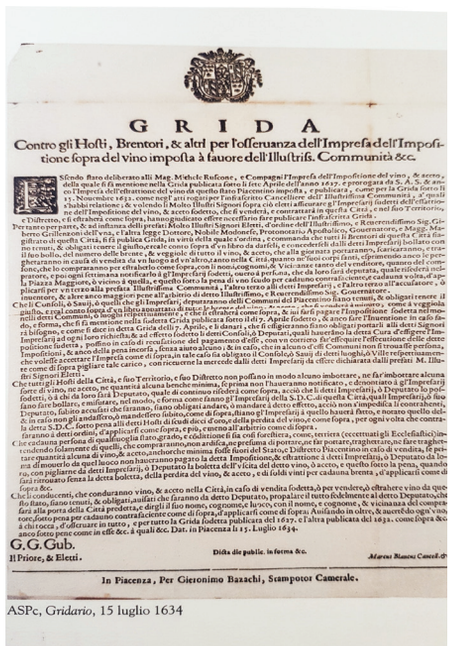
Il mercato del pesce avveniva unicamente nella piazza del Comune ed era proibito comprare pesce a scopo di rivendita e spacciare i pesci nostrani come pesci di provenienza diversa.

Ai pesci di peso superiore a 1 Libra doveva essere tagliata la coda per farne uscire il sangue.

Una volta portato in piazza per la vendita, il pesce non poteva più essere portato via. Tale norma tutelava il termine di 3 giorni entro cui il pesce doveva essere venduto e impedire che il pesce vecchio fosse spacciato per recente. Questa norma rientra nelle regole di igiene imposte che obbligano fra l'altro di spazzare le immondizie in strada e nei posti di vendita assegnati in piazza.

I prezzi del pesce erano fissati dagli Statuti (Calmiere) e variavano secondo il periodo.

IL VINO



GRIDA

Contro gli Hosti, Brentori, & altri per l'osseruanza dell'Impresa dell'Imposi-tione sopra del vino imposta à fauore dell'Illustriss. Communità &c.

ASPc, *Gridario*, 15 luglio 1634

È stato uno dei primi prodotti menzionati negli Statuti che si preoccupano di tutelarne la genuinità: infatti era proibito trasportare vino annacquato, a meno che l'acquirente non ne fosse a conoscenza, aggiungere al vino Sambuco che addirittura era proibito raccogliere e tenerne in casa.

Per quanto riguarda la vendita:

GLI OSTI

La mescita era possibile solo in bicchieri bollati , di tre misure determinate e legali.

Vietato aggiungere acqua in alcun vassello, tenere botti, bottiglie e qualsiasi altro recipiente che non fossero daziati e bollati, trasportare vino di notte e togliere o manomettere i sigilli ai recipienti per trasportare il vino in città.

Frode frequente era quella per falsa dichiarazione di esenzione ecclesiastica (gli ecclesiastici erano esentati dal pagamento dei dazi): i trasportatori cercavano di procurarsi un'inesistente copertura ecclesiastica per non pagare i dazi.

Altra frode era quella del prestito delle bollette di pagamento dazio già avvenuto.

GLI OFFELLIERI (Pasticceri)

Per loro era più semplice.

Tenevano anche vino che servivano "a Bicchiere" non bollato, né di capacità determinata; ma grande o piccolo a piacere.

IL PANE

Settore di vitale importanza, anche sociale.

I Pristinai o Fornai dovevano rispettare gli Statuti Comunali oltre a quelli del proprio Paratico (Associazione) che ad es. una volta al mese imponeva il giuramento di non commettere frodi e lasciar entrare i gabellieri per ispezioni e misurare i quantitativi esistenti.

Questo fa alquanto sospettare della loro onestà.

Ogni infornata pagava una gabella (esenti: Frati francescani, Ordini religiosi, ospizi, poveri, canonici, eventuali eserciti di passaggio).

Il tempo della panificazione era fissato tra il suono serale della campana del Comune e il suono mattutino dei conventi; salvo nei tre giorni precedenti il Natale e la Pasqua.

Il "pane venale" cioè da vendere poteva essere di due tipi: "pane buffetto" soffice, lievitato e " pane di pasta dura", ma dovevano, avere le stesse caratteristiche tecniche di produzione: bianco, conforme al peso del calmiere, lievitati a distanza stabilita perché non si attaccassero durante la lievitazione, infine ben cotto e stagionato pena pagamento di una multa per ogni infornata.

A tale scopo ogni pane era riconoscibile dal marchio del forno di provenienza.

Ma era obbligatorio produrre anche abbondante " pane misturato" con diversi cereali, di pezzatura più grande, affinché i poveri ne potessero comprare a volontà.

Bella differenza con i nostri tempi: tutti alla ricerca di cibi integrali e cereali vari! E a che prezzi!

Per la famiglia si poteva cuocere almeno 1 Kg di pane che doveva essere contrassegnato dai gabellieri, tenuto nella propria abitazione e non venduto sottobanco.

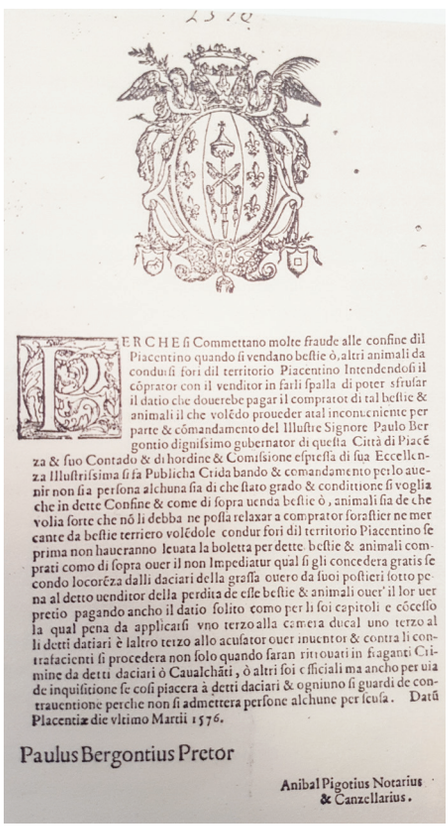
Obbligo di rispettare il tariffario prezzi-peso: es 1 pane da 2 soldi doveva pesare circa 6 libre etc... e di tenere i pani ben in vista e disposti sul banco in 4 file doppie.

Nonostante l'obbligo specifico di cuocere il pane convenientemente, qualche fornaio furbetto cuoceva pane ogni 4 giorni; nei giorni seguenti scaldava un poco il forno glielo rimetteva dentro a farlo rinvenire e poi lo vendeva come fresco.

Ma nel 600 in generale ci sono molte frodi sui prezzi, e vengono anche beccate delle "bilance truccate"zavorrate con pesetti attaccati alla parte dove si poneva la "roba" da pesare.

LA CARNE

Tra le disposizioni più antiche troviamo nel '400 quelle sulla carne che era l'alimento di maggior pregio.



PERCHE si Commettano molte fraude alle confine dil Piacentino quando si vendano bestie ò, altri animali da condursi fori dil territorio Piacentino Intendendosi il cõprator con il venditor in farli spalla di poter sfrusar il datio che douerebe pagar il compratot di tal bestie & animali il che volẽdo prouveder atal inconueniente per parte & cõmandamento del Illustre Signore Paulo Bergontio dignissimo gubernator di questa Città di Piacẽza & suo Contado & di hordine & Comissione espressa di sua Eccellenza Illustrissima si fa Publicha Crida bando & comandamento perlo auenir non sia persona alchuna sia di che stato grado & conditione si voglia che in dette Confine & come di sopra uenda bestie ò, animali sia de che volia sorte che nõ li debba ne possa relaxar a comprator forastier ne mercante da bestie terriero volẽdole condur fori dil territorio Piacentino se prima non haueranno leuata la boletta per dette bestie & animali comprati como di sopra ouer il non Impediatur qual si gli concedera gratis secondo locorẽza dalli daciari della grassa ouero da suoi postieri sotto pena al detto uenditor della perdita de esse bestie & animali ouer' il lor uer pretio pagando ancho il datio solito como per li soi capitoli e cõcesso la qual pena da applicarsi vno terzo alla camera ducal uno terzo al li detti datiari è laltro terzo allo acusator ouer inuentor & contra li contrafacienti si procedera non solo quando saran ritrouati in fraganti Crimine da detti daciari ò Caualchãti, ò altri soi c fficiali ma ancho per uia de inquisitione se cosi piacera à detti daciari & ogniuno si guardi de contrauentione perche non si admettera persone alchune per scusa. Datũ Placentiæ die vltimo Martii 1576.

Paulus Bergontius Pretor

Anibal Pigotius Notarius & Cancellarius.

I beccai (cioè i venditori di carne) insieme agli osti erano i soggetti più tentati dalle frodi, quindi i più controllati, perché conoscevano bene lo stato degli animali da macello.

Per loro c'erano regole ben chiare che, se non rispettate, portavano a gravi sanzioni in quanto costituivano frodi.

Era obbligo tenere esposto l'elenco dei prezzi consentiti (calmiere), tenere sempre una quantità di carne sufficiente per i consumi della popolazione, tenere separate le carni di capra o pecora da quelle di vitello e castrato e sul banco non più di due tipi differenti di carne.

La carne doveva essere venduta senza testa, piedi e frattaglie.

Poteva esere tenuta solo in beccheria e venduta liberamente come quantità, ad eccezione dei periodi di carestia quando l'acquisto era calmierato (divieto di accaparramento).

Inoltre, sempre per evitare frodi, era vietato il servizio a domicilio e vendere carne al di fuori di quella esposta sul banco e la carne, una volta venduta, doveva essere subito portata via dai compratori.

Nel sec. XIV la carne più diffusa era quella di pecora, successivamente diventa più costosa quella di maiale che veniva conservata sotto sale o insaccata.

In questo periodo avvengono molte frodi sui prezzi e anche alimentari.

I beccai piacentini ammazzavano castroni e capre e li spacciavano come carne di manzo con relativo prezzo, testa e stinchi allo stesso prezzo della polpa.

Inoltre ammazzavano agnelli e capretti e li vendevano al prezzo della carne di vitello con grande guadagno.

Capitava anche che ammazzassero vitelloni di pezzatura ridotta (che costavano meno) e li vendessero al prezzo dei vitelli lattanti.

In questo periodo si inizia a fare distinzione tra:

- Macellai mastri (manzi e vitelli floridi)
- Macellai soriani (vacche, pe-

core, capre cioè carni magre o esauste).

È interessante questo particolare: quando si avvicinava la Pasqua aumentava la vendita di capretti e agnelli che dovevano essere esposti separati, ma i capretti dovevano anche mantenere metà pelle su tutte le quattro zampe ed essere venduti con la stessa pelle e questo per impedite di vendere agnello per capretto, che era più costoso.

Evidentemente non sapevano più cosa inventarsi per evitare brogli!

Tutto il grasso proveniente dagli animali andava venduto unicamente ai fabbricanti di candele.



I SALUMI

Una Grida del 31 luglio 1659 avverte i bottegai di non fare frodi nella composizione del salame, della salzizza, mescolando altra carne, specialmente manzo, a quella di porco, di tenere ben in vista in bottega copia della Grida e di avere un "guadagno onesto" rispettando il calmiere.

L'uccisione degli animali poteva avvenire solo su licenza dell'Autorità preposta ed era vietata la macellazione di animali malati o infetti, ma la Grida in questione che parlava di guadagno onesto (ahi, ahi) scatenò fra i bottegai una serie di frodi che andavano dall'acquisto e uccisione clandestini di porci senza pagare i dazi e anche animali malati, alla vendita di tutte le scorte, all'ingrosso e a prezzo libero, ad acquirenti stranieri lasciando sprovvista la città.

IL FORMAGGIO

La produzione del formaggio era una voce molto importante nell'economia piacentina, dove si produceva un formaggio altamente apprezzato.

Il famoso " cacio piacentino" che nel '500 fungeva da riferimento nella qualità per tutti i formaggi italiani.

La produzione era molto curata in tutta la sua filiera: si partiva ogni anno dal censimento dei produttori e quindi degli animali da latte (ovini e bovini) considerando che ¼ della produzione del latte andava per il formaggio.

Il formaggio era già allora quotato in base alla data di produzione: maggengo (a maggio) il migliore, invernengo (autunno e inverno) e alla stagionatura.

Le frodi più comuni erano: vendita dell'invernengo, se ben riuscito, al prezzo del magengo più costoso o le forme " dal suono sordo" (mal riuscite) e acquistate a basso prezzo, vendute ad un prezzo normale.

Per quanto concerne:

IL BURRO

Prodotto molto costoso, doveva essere fatto in giornata , nella zangola e venduto fresco, ma capitava qualche vendita di burro fatto con il ghiaccio mescolato al latte scarso di panna.

Per contrastare le frodi dal 1568 il burro e la ricotta non potevano essere venduti direttamente a chi ne fa commercio, ma solo dopo la pesatura e pagamento del dazio all'entrata in città. Comunque i bottegai cercavano di comprarli direttamente dai bergamini eludendo i dazi e venderli senza rispetto del prezzo imposto.

LA RICOTTA

Altro prodotto costoso era prodotta senza sale. Quella salata solo su autorizzazione e più costosa dato l'alto prezzo del sale.

Molto spesso invece di salarla la affumicavano semplicemente con pochi grani di sale.

Burro e ricotta potevano essere venduti solo in luoghi adeguati.

Probabilmente le frodi sono nate con l'attività commerciale e l'accompagneranno fintantoché non cambierà la natura umana e cioè, credo, per sempre.









XVI Congr

Siracus













gresso Nazionale

usa 3-4-5 giugno 2022







"Tanti auguri Fornello!!" col Moscato di Siracusa







Il Moscato di Siracusa è uno dei vini più antichi d'Italia, se non il più antico.

Vino Biblino dei Monti Biblini della Tracia arriva a Siracusa e negli anni prende il nome di vino Pollio dal nome dell'Imperatore Pollio Argivo.

La memoria storica è dovuta allo studioso Saverio Landolina Nava che nel suo scritto "Il vino Pollio siracusano" riesce ad affermare che di fatto il Moscato di Siracusa è il diretto discendente da questo vino antico.

Da subito il Moscato acquisisce importanza anche a livello internazionale tant'è che le navi del Re Sole approdavano appositamente per acquistarlo; Giovanni Verga ne parla nei suoi scritti ed Alessandro Dumas lo inserisce nel suo "Il grande dizionario di cucina" del 1873.

Il territorio in cui cresce è quello del comune di Siracusa; quindi poche bottiglie e pochi produttori per un vino di straordinaria eleganza e di grandissima tipicità.

Siamo sul livello del mare; ma la vicinanza dei Monti Iblei garantisce un clima ideale per la produzione della vite.

I suoli pianeggianti di origine vulcanica e l'escursione termica favoriscono la produzione di uve di grandissima qualità.

Il riconoscimento della DOC arriva nel 1973 tra le prime DOC della Sicilia.

Alessandro Carrubba
Sommelier AIS



I nostri "Gronchi rosa"!!

Parlano di noi: "La Sicilia", domenica 29 maggio 2022

Club del Fornello



La delegata Franca Mandanici: Siracusa ospita dal 3 al 5 giugno il XVI congresso nazionale per festeggiare il XLV anniversario della fondazione del Club



La cucina, metafora della vita

LAURA VALVO

Ricchi, esuberanti, abbondanti, semplici, profumati, sfiziosi, esagerati, essenziali: i piatti portano nelle loro ricette il senso antico dell'ospitalità, dell'accoglienza e della condivisione.

Mai come oggi, in tempi di crisi, la cucina fatta *in casa* è la soluzione ideale, anche in termini di salute e benessere, perché la scelta consapevole di ogni ingrediente e la preparazione casalinga garantiscono la freschezza e la genuinità di ciò che mangiamo.

La cucina come passione che ispira convivialità e rafforza amicizie, anche e sopratutto nella più raccolta e privata dimensione familiare. Tutto questo è la filosofia che ispira il Club del Fornello, a Siracusa guidato da Franca Mandanici.

Una realtà presente da circa 30 anni che ha messo radici e fatto proseliti. Una realtà che non ha mai smesso di raccontare la sapienza delle antiche ricette rivisitate dalla fantasia e dall'estro delle Fornelle.

Che si parli di tradizione o si scenda nel particolare della consuetudine, una cosa è certa: a fare la tavola sono i piatti, sintesi di impegno, passione e cura profusi da chi li ha preparati con sapienza e amore.

Questo lo sanno bene le Fornelle che a Siracusa sono un gruppo affiatato, sempre pronte ad elaborare piatti ghiotti e succulenti, ricercati e creativi per sperimentare nuove idee e abbinamenti di ingredienti.

Non solo sapori, odori, ricette e convivialità ma anche ricerca e storia con il Club del Fornello che organizza convegni e viaggi culturali alla scoperta delle tradizioni e dei riti di altre regioni per tenere salda l'amicizia, per conoscere cibi nuovi e scoprire che l'Italia in cucina è diversa ma anche molto simile.

«Il Club del Fornello - spiega la delegata di Siracusa, Franca Mandanici - è un'associazione tutta al femminile, senza scopo di lucro, volta a valorizzare la convivialità, la tradizione e la cultura del cibo. Promuove riunioni conviviali per cucinare, gustare i cibi preparati dalle socie e si riunisce in buona armonia, scambiando esperienze, esaminando proposte e sperimentazioni in campo culinario – gastronomico, con l'obiettivo di accrescere la cultura e l'amore per la buona cucina, anche mantenendo e conservando le tradizioni locali dellâ cucina regionale e familiare». L'associazione svolge anche attività non lucrative di cultura gastronomica, organizzando corsi di cucina, riunioni, conferenze e attività rivolte in generale a fini di assistenza, beneficenza e culturali.



«Un'esperienza decisamente indimenticabile - racconta Franca Mandanici - è stato l'incontro con la Manna. Citata nella Bibbia e conosciuta presumibilmente fin dalla dominazione islamica, apprezzata per le sue proprietà anche nel medioevo, la Manna che si ottiene 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 incide la corteccia con gesti abili, precisi e fa sgorgare lentamente un succo che, inizialmente di colore ceruleo e di sapore amaro, al cospetto dell'aria si schiarisce, assume un sapore dolce e condensandosi forma cannoli e stalattiti di colore bianco e profumati. Usata come lassativo, purgante e contro il catarro bron-

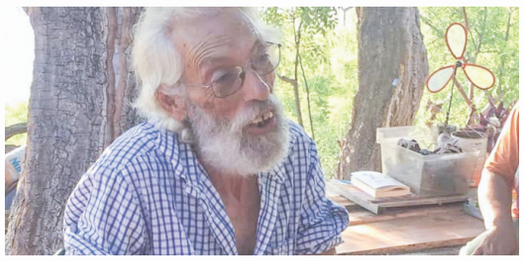

Il Macco di S. Giuseppe: fra mito e religiosità

Franca e le Fornelle di Siracusa

Salutato da sempre con una serie di riti dai popoli del Nord e da quelli del Mediterraneo, l'Equinozio di Primavera è particolarmente ricordato a Siracusa dal mito di Persefone che arriva dagli Inferi alla Fonte del Ciane per abbracciare la madre Demetra ed incontrare la

Con il culto di S. Giuseppe, ri quasi a ridosso dell'Equinozio ricco alle tradizionali fave si gumi secchi, residui invernali te verdure anche di campo, numero di 19 ingredienti in c Così preparato è reso gusto





In alto a sin. Franca Mandanici, delegata di Siracusa del Club del Fornello; nelle altre foto foto di gruppo delle socie e la visita a Castelbuono; a sin. Giulio Gelardi

chiale, la Manna è molto apprezzata anche per usi cosmetici e in pasticceria per la preparazione di ottimi dolci della tradizione siciliana».

Nell'agosto di due anni fa alcune Fornelle di Siracusa si sono recate a Castelbuono per assistere all'estrazione, guidate da Giulio Gelardi che della Manna ha fatto la sua ragione di vita.

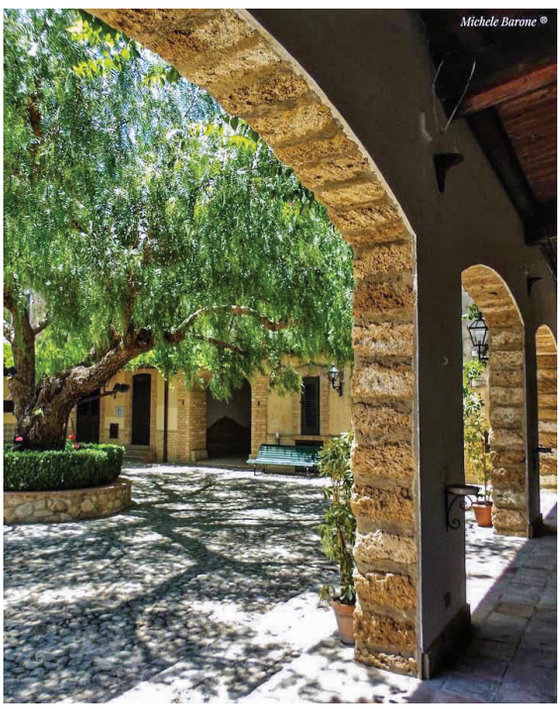
Il Club del Fornello, guidato a livello nazionale da Gisella Pampari Corvi, conta 41 delegazioni rappresentando altrettante città in Italia.

Siracusa quest'anno ospita dal 3 al 5 giugno il XVI congresso nazionale per festeggiare il XLV anniversario della Fondazione del Club del Fornello.

Tra visite guidate al Castello Maniace e al Parco archeologico della Neapolis, anche un convegno a Palazzo Vermexio sul tema "Le frodi alimentari" con il maresciallo Davide Venuti del reparto Tutela Agro-Alimentare di Messina. Ad aprire i lavori Gisella Pampari Corvi, presidente nazionale del Fornello che farà un excursus dei 45 anni di vita del Club.

Quel giorno a Valledolmo





PALERMO - Una bella gita organizzata il 2 ottobre 2021 dalla delegazione di Palermo ed estesa alle Fornelle di Enna, a Valledolmo, antico feudo ai piedi delle Madonie, ospiti della nostra fornella Giovanna Albanese Gioia e consorte Cosimo, per una visita all'Azienda produttrice di Grani.





Nei locali della caratteristica masseria di campagna, annessa all'azienda, abbiamo organizzato uno Show Cooking sugli impasti (Impastatore il Sig. Antonino Taulli), sulle farine antiche, con relativa degustazione di ciò che avevamo preparato.

Nello specifico la giornata è stata dedicata alla spiegazione dei vari momenti della panificazione con i grani antichi siciliani e la preparazione di pizza, pane e vastedda (tipica focaccina siciliana ndr) e infine la presentazione di vari tipi di paste fresche, gnocchetti e ravioli.

All' interessante giornata cultural-gastronomica ci ha, con grande competenza, introdotte lo stesso proprietario dell'Azienda di Grani Sig. Cosimo Gioia, al quale va il nostro grazie per la grande e squisita disponibilità.

Maria Grazia Scordato
Delegata di Palermo

La cena di Carnevale

ENNA - Per la cena di Carnevale, presso l'abitazione della nuova socia Maria Elena Argento, abbiamo preparato e messo in tavola i sapori e i colori della cucina regionale della tradizione di questo periodo dell'anno: colori allegri, sapori forti e speziati, le immancabili fritture e i dolci, quelli che le nonne preparavano per i bimbi che festanti correvano attorno al tavolo della cucina. Grande è la produzione di ricette tipiche di ogni regione che, da Nord a Sud, allieta le nostre tavole. Naturalmente non potevano mancare le chiacchiere, servite per antipasto perché preparate nella variante salata; i maccheroni "cincu purtusa" (con cinque buchi) della tradizione catanese conditi con il sugo alla lucana; le fritole veneziane e il berlingozzo toscano e tanto altro. I nostri piatti non saranno stati perfetti ma di certo questo breve viaggio nelle cucine italiane, la scoperta di nuovi sapori e combinazioni di ingredienti ancora una volta ci ha soddisfatto e si, ci riproveremo.











Sandra Mingrino

Delegazione di Enna



Un Congresso tra amiche e mille ricordi



CREMONA DUE - È l'Italia del Fornello ai fornelli quella che si è riunita a Siracusa il primo weekend di giugno, un doppio appuntamento il Congresso internazionale che ha visto arrivare la nostra delegazione di Madrid e l'anniversario di chi ha fondato il nostro club, la sede di Piacenza che quest'anno ha compiuto 45 anni.

L'organizzazione è stata curata dall'efficientissima Franca, delegata del fornello di Siracusa e dalle sue fornelle. Il posto magico che ci ha accolto è stata l'isola di Ortigia, quel nucleo che costituisce la parte più antica della città. Lì, appena si arriva su quest'isola baciata dal sole restano subito impressi i suoi profumi da quelli del cibo in strada nel meraviglioso mercato a cielo a quelle delle zagare.

E così da subito le Fornelle si sono riversate alla ricerca di qualcosa da portare a casa nel ricordo di queste tre meravigliose giornate. Una cinquantina circa le Fornelle, numero poi quasi raddoppiato alla cena di gala quando sono stati ammessi i mariti, compagni silenziosi, generosi, pazienti e tolleranti sempre al fianco delle amate mogli.

Cos'ha reso eccezionale questo incontro?

Le esperienze, la convivialità, l'entusiasmo di noi Fornelle dalle vite eccezionali, appassionate di una cultura, la cucina che condividiamo e portiamo avanti da quando ancora quest'arte non aveva invaso i social, le tv, e i reality. Tornando alle tre giorni, Franca, ci ha accompagnate a conoscere le bellezze artistiche di Ortigia, con esperte guide turistiche ma ci ha anche "nutrite" facendosi assaporare tutta la cucina siracusana.

Non solo cibo ma anche conoscenza, visto che il tema del nostro Congresso di grandissimo interesse è stato quello della contraffazione dei cibi con ospiti illustri oltre alla relazione storica della nostra presidente Gisella Corvi.

Insomma una tre giorni in cui ancora una volta le fornelle hanno mostrato il loro orgoglio legato alla loro terra ma anche la passione, i loro saperi acenstrali, la loro voglia di incontrarsi dopo due anni di chiusura con una promessa, quella di rivedersi nel 2024 a Madrid in occasione del prossimo Congresso.

Silvia Galli

Delegata Cremona Due



Interclub con i club di Ferrara e Cento

Premiati i migliori studenti dell'Istituto Alberghiero

FERRARA - È proprio vero che l'unione fa la forza, soprattutto quando è a fin di bene.

Ecco perché i Club di Ferrara e Cento hanno deciso di mettere a disposizione le proprie risorse economiche per premiare i migliori studenti dell'Istituto professionale statale alberghiero Vergani-Navarra di Ferrara.

In accordo con il Dirigente scolastico, sono stati individuati i 4 studenti maggiormente meritevoli che si sono distinti per l'impegno e la passione per la cucina. Le borse di studio che sono state loro consegnate vogliono così essere un riconoscimento alla loro dedizione e capacità finora messe in campo, ma anche un incentivo a proseguire negli studi, continuando a valorizzare l'arte culinaria.

La consegna ufficiale è avvenuta mercoledì 10 novembre 2021 nel salone dello storico Palazzo Pendaglia (sede dell'Istituto scolastico) nel corso di una serata conviviale dove gli stessi studenti della scuola, coordinati dai loro professori, hanno preparato e servito un'ottima cena, mostrando non solo le loro capacità nella preparazione dei piatti ma anche nell'ambito dell'accoglienza e del servizio in sala. Oltre alle socie - rappresentate per Cento dalla delegata Santa Negrini e per Ferrara dalla segretaria del club Piera Pasotti - erano presenti anche l'assessora all'Istruzione del Comune di Ferrara, Dorota Kusiak, e la presidente della Commissione pari opportunità del Consiglio comunale estense, Paola Peruffo.



Gli studenti premiati con le Fornelle

La serata è stata anche l'occasione per ritrovarsi ed aprire l'anno sociale dei rispettivi Club, malgrado le difficoltà dovute alla pandemia. Gli applausi hanno accompagnato la consegna dei quattro assegni allo studio per i ragazzi ed hanno concluso l'intervento della Delegata del Fornello centese la quale, a nome di entrambi i club, ha sottolineato la volontà comune di continuare ad istituire, come già in passato, i riconoscimenti agli studenti meritevoli di scuole alberghiere del territorio, affinchè possano valorizzare sempre più l'arte culinaria in Italia ed all'estero.

In questa occasione, il Fornello ha dimostrato che l'associazionismo, come da Statuto, si è messo al servizio dei giovani perché possano investire nel loro futuro e si facciano promotori di un bene culturale d'eccellenza, la cucina italiana.

La cena degli auguri di Natale ai tempi della pandemia

FERRARA - La cena degli auguri di Natale è stata fortemente voluta da tutte noi del Club ferrarese, malgrado le numerose difficoltà organizzative e sanitarie che la pandemia ci sta presentando.

Così tra perplessità, dubbi e disorientamento che ci hanno accompagnato nel tardo autunno,



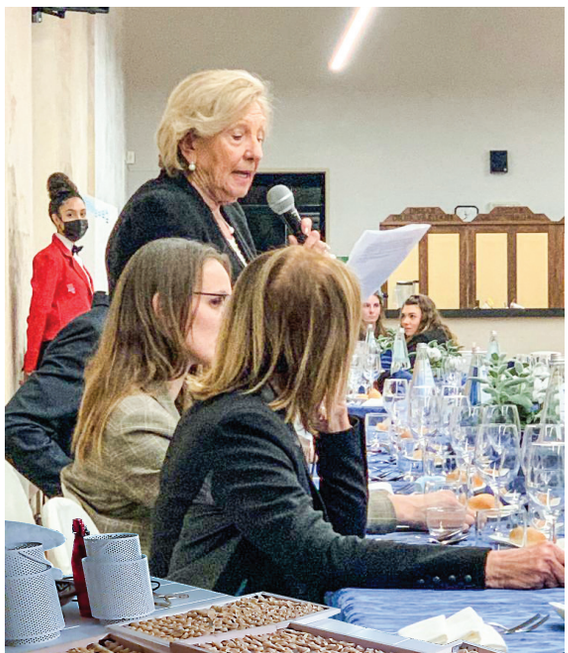


la volontà di vedersi e condividere è stata maggiore. Una sera ci siamo trovate a casa dell'ospitale Eleonora per produrre 40 uova di cappelletti ferraresi e tra una sfoglia e l'altra, una chiacchiera e l'altra, per qualche ora ci siamo dimenticate della pandemia e abbiamo condiviso ciò che più amiamo: stare assieme in cucina a preparare piatti. Alla peggio ci saremmo divise il frutto del "lavoro" (del piacere, direi), invece i cappelletti in brodo di cappone sono diventati il nostro primo piatto della cena natalizia!

Siamo riuscite ad organizzare la nostra serata di festa il 14 dicembre nella splendida villa Gulinelli Filangeri del XVI secolo, ora ristrutturata e adibita a ristorante, dove i gestori Marco e Stefania ci hanno accolto con professionalità ed ospitalità.

Consapevoli del fatto che per ragioni sanitarie dovevamo rigorosamente rispettare il protocollo normativo, a malincuore abbiamo dovuto rinunciare alla preparazione del buffet degli aperitivi e soprattutto al ricco buffet dei dolci che da sempre ha caratterizzato i nostri pranzi e cene.

Ma, al contrario, non ci siamo









perse d'animo ed abbiamo pensato ad un menù della tradizione rivisitato: mousse di ricotta e salama da sugo su crema di patate, gli immancabili cappelletti di carne in brodo, il cotechino in camicia (ovvero rivestito di spinaci e crosta di patate) accompagnato da verdure in giardiniera, e per concludere la zuppa inglese e altre piccole dolcezze.

Gli ospiti ci hanno dimostrato di avere gradito molto non solo la scelta dei piatti ma anche il risultato finale all'insegna della valorizzazione dei prodotti che il nostro territorio ci offre. I nostri auguri per gli invitati sono stati accompagnati da piccoli cadeaux rigorosamente fatti in casa, vasetti di marmellate varie, per esempio rabarbaro e fragole, mele al vin brûlé, zucca e cannella, melograno, pere-limone-noci.



Alla fine, doppiamente soddisfatte per la riuscita della serata, per avere superato le difficoltà organizzative e per avere devoluto in beneficienza parte del ricavato all'Associazione Alomar, ci siamo salutate con l'augurio di poterci rivedere presto all'inizio del nuovo anno - contagi permettendo - per concretizzare in eventi le numerose iniziative che abbiamo in mente.

….Di nuovo Natale

MODENA - Nonostante la peculiarità e l'incredibile scenario vissuto negli ultimi due anni, i giorni passano veloci e siamo di nuovo a Natale.

Il 14 Dicembre scorso la delegazione del Fornello di Modena si è riunita per i consueti auguri di Natale, indossando però una veste completamente nuova.

Nel centro di Modena, in un clima di grande amicizia ed affetto, la neo delegata Anna Costanzini insieme alla neo segretaria Laura Bompani ed a tutte le socie del Fornello, hanno salutato e ringraziato la delegata uscente Marilena Toschi Bergamini e Mariolina Guidi, tesoriera della delegazione fin dal momento della sua fondazione a Modena.

Marilena ha guidato ed organizzato l'attività del fornello modenese, lasciandoci una ricca eredità di divertenti filastrocche ed articoli di grande valenza culturale ed antropologica, nei quali eccelle.

Mariolina paziente, precisa ed elegante, da sempre tesoriera e braccio destro delle delegate del fornello che si sono succedute negli anni.

Dai saluti d'addio a quelli di benvenuto, cinque nuove Fornelle si sono aggiunte al gruppo:

AnnaClara Sirotti
Monica Olivi
Maria Teresa Molza
Anna Benassati Cornia
Ilaria Costanzini

Accolte da tutte con grande entusiasmo, gioia e l'augurio di condividere molte altre occasioni conviviali.

Abbiamo organizzato un "aperi-cena" natalizio, come va di moda adesso. La tavola colorata di cocktails, appetizers, finger foods dolci e salati...











Protagonista del buffet però, da brave Fornelle, un campione della tradizione: il pasticcio di tortellini in crosta dolce. Un sontuoso piatto rinascimentale, di grande effetto scenico e olfattivo, preparato con grande maestria per l'occasione da Anna Clara.

Il bilancio della serata può riassumersi in un incontro intimo ma necessario per conoscersi e rinnovare il desiderio di mettersi alla prova, perfezionarsi e rendere forte il legame tra la nostra Associazione ed il tessuto sociale della nostra città così come tra le nostre delegazioni.

A tutte un augurio grandissimo di Buon Natale e sereno 2022.

Visita a un frantoio nel veronese

ROVERETO - Giovedì 21 ottobre piacevole gita cultural gastronomica del Club del Fornello di Rovereto con la visita al frantoio dei fratelli Turri di Cavaion veronese, uno degli oleifici più rinomati per la produzione di olio extra vergine di oliva Garda DOP della zona orientale del lago di Garda, ottenuto anche da olive di antichi cultivar locali, in particolare Casaliva e Frantoio.

Grazie ad una giovane e simpatica guida messaci a disposizione dallo staff aziendale, abbiamo avuto modo di approfondire molti aspetti interessanti della produzione olearia, visitando l'antico oliveto, il vecchio e il nuovo frantoio, il piccolo museo di attrezzi e utensili contadini ed i moderni impianti dell'attuale stabilimento.

Al termine della visita, dopo una piccola degustazione e l'acquisto di alcuni prodotti presso il locale punto vendita, ci siamo trasferite nell'accogliente trattoria "Da Nanni" a Costermano dove ci sono stati serviti alcuni piatti tradizionali del territorio, rivisitati in chiave moderna.



La seconda occasione di incontro del nostro anno sociale è stata poi la cena degli auguri di Natale: a distanza di due anni esatti dalla precedente conviviale natalizia, domenica 12 dicembre ci siamo ritrovate per il tradizionale scambio degli auguri a casa della nostra socia Anna.

Questa volta il gruppo di lavoro, coordinato dalla padrona di casa, ha privilegiato le preparazioni a base di pesce e verdure sotto forma di finger food, sempre particolarmente apprezzati in quanto si prestano ad una presentazione coreografica del tavolo degli aperitivi permettendo nello stesso tempo un servizio più semplice e informale; a seguire, il piatto forte della serata, una sontuosa "paella di mariscos" alla cui preparazione nella grande cucina hanno potuto assistere tutte le convitate.

Per concludere sono stati serviti tre dessert che potremmo definire non convenzionali, una cheesecake alla crème brûlée, una mousse al torrone e un gazpacho ai frutti di bosco.

Il successivo incontro conviviale si è tenuto giovedì 17 febbraio con un apericena a casa della nostra delegata Patrizia. È stata anche questa una bella occasione per ritrovarci a festeggiare insieme il Carnevale in un ambiente intimo e raccolto, attorno ad una bella tavola imbandita, sorseggiando bollicine e gustando tanti appetitosi stuzzichini. A conclusione della serata le immancabili, tradizionali chiacchiere!

Possiamo ritenerci soddisfatte di aver potuto riprendere le nostre consuete attività e contiamo di poterle proseguire nei prossimi mesi, partecipando anche alle iniziative programmate dalle altre delegazioni.





"Quando una Fornella vola in Paradiso"



LUCCA - Saluti a Voi Fornelle, un abbraccio a Gisella che ci conosce tutte. Da Lucca comunichiamo con dolore l'avvenuto decesso di una nostra cara socia, Daniela Lemucchi.

Presentata da Mariella Arrighi, Daniela era entrata nel Club quando questo cominciò a crescere da un numero iniziale di 7, poi 9 socie e ora conta 22 socie. Daniela era giovane, 3 figli, una bella casa sempre aperta e ospitale, appassionata di cucina e ansiosa di apprendere. Ricordo che ci adorava, viveva in una dimensione di sogno, per lei essere nel Club era un privilegio: le consentiva di crescere, stringere nuovi rapporti amicali e culturali.



Daniela Lemucchi

Tenera Daniela sempre sorridente, sempre attiva, perfezionista e generosa con tutte noi che subito le abbiamo voluto bene.

Purtroppo a fine anno 2019 è stata colpita da una rara forma di malattia cerebrale che l'ha sottratta alla famiglia, ai figli e ai nipotini, a noi Fornelle di Lucca e a quelle degli altri Club che amava visitare.

Ve la ricordate? Spero di sì, pregate anche voi per Lei, è morta finalmente in silenzio, dolcemente, senza soffrire.

Noi ce la vogliamo ricordare felice alla Cena degli Auguri di Natale 2019 per cui si era adoperata tanto. Una bella festa con i parenti intorno, i bambini, tanta gioia e una nuova fornella accanto. Gisella rallegrati anche tu, si chiama Anna Martorana ed è la nipote di Daniela, figlia della sorella.

Quando una Fornella vola in Paradiso..... per noi è come fosse qui!

Maria

Calendario delle manifestazioni



6 OTTOBRE 2022:

VIADANA
XL ANNIVERSARIO



17 MAGGIO 2023:

FIRENZE
XXX ANNIVERSARIO



DATA DA DEFINIRE 2023:

BRESCIA
XXV ANNIVERSARIO



DATA DA DEFINIRE 2023:

MILANO
XL ANNIVERSARIO



MAGGIO 1ª DECINA 2024:

COMACCHIO
XV ANNIVERSARIO



MAGGIO/GIUGNO 2024:

LUCCA
XXXV ANNIVERSARIO



4 OTTOBRE 2024:

MADRID
XVII CONGRESSO