CLUB DEL FORNELLO - RIVALTA
PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXVII - Numero 2 dicembre 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




CLUB DEL FORNELLO - RIVALTA
PIACENZA
DELEGAZIONE DI TRENTO

Carissime Fornelle,

Non tanto tempo fa abbiamo vissuto per mesi e mesi nel terrore e la parola detta e ripetuta era “paura”. Paura, tanta paura, per qualcuno incontrollabile, del virus, del contagio e infine ci siamo trovati ad aver paura di tutto o quasi e a tenerci alla larga persino da quelli di casa.

Ora, che altri pericoli e problemi ci assillano, e non certo di gravità inferiore, la paura sotto sotto perdura; siamo consapevoli della gravità, ma anche determinati a difenderci e questo ci dà forza e soprattutto speranza.

Questa è una nuova battaglia di paura, di volontà di farcela e di speranza. Ma spesso le situazioni non sono nuove e con gli stessi step.

Da tempo infatti cause diverse, ma con le stesse lotte purtroppo trovano la donna impegnata in prima persona. Tutte ben sappiamo quanto dolore il tumore al seno (la forma tumorale femminile più frequente) abbia portato nella popolazione femminile italiana ed europea.

Ecco perchè come beneficenza ufficiale del nostro Club tra le varie proposte pervenute è risultato primo il progetto Diana Web coordinato dall’ Istituto Nazionale Tumori di Milano.

Un progetto che ben si addice a un Club come il nostro: tutto femminile, quindi fortemente sensibile alle problematiche della donna, e che mira allo sviluppo della cultura gastronomica in tutte le sue peculiarità e direzioni. Come potrà non esserlo anche nel campo di una ricerca scientifica attinente ad un’alimentazione mirata? Certo che sì.

Perchè questa è appunto la finalità del progetto Diana Web.

Diana Web è uno studio di intervento “prima-dopo” cioè una ricerca partecipata su donne “breast cancer survivors” per saggiare l’ipotesi che stili di vita e alimentazione possano ridurre l’incidenza di recidive o migliorare la prognosi e l’aspettativa di vita in chi avesse già ripresa di malattia.

Qui il cibo non è più golosità, ricercatezza o fantasia, ma in un contesto monitorato, senza interferenza alcuna con i trattamenti oncologici prescritti, diventa esso stesso un supporto farmacologico.

Ne parleremo specificatamente alla prossima Riunione di Marzo.

Intanto pensiamo alle iniziative che ci potrebbero permettere una buona raccolta fondi.

E ora guardiamo con serenità al nostro Natale, facciamoci festa e tanti auguri di Buon 2023!

A tutte un affettuoso abbraccio.

Gisella

novembre 2022

Cena degli Auguri e 45° di Fondazione del Fornello

PIACENZA - Domenica sera 4 dicembre, finalmente ci siamo ritrovati, e, nella affascinante atmosfera della Sala degli Arazzi del Collegio Alberoni, abbiamo ripreso la bella consuetudine di scambiarci gli auguri di persona. Ma la festa e la gioia è stata ancora più grande: il Fornello compiva gli anni, e non pochi, visto che ne fa 45, è nel pieno della sua maturità, è solido, è vitale, e il nostro impegno morale è continuare così anche negli anni a venire.

E lo abbiamo voluto festeggiare, dopo averlo fatto con le varie Delegazioni al nostro XVI Congresso di Siracusa, anche con gli amici piacentini, qui nella città dove è nato, esattamente il 27 novembre 1977 nel Castello di Rivalta.





Erano presenti l'Arch. Adriana Fantini Assessore all'Urbanistica in rappresentanza della Sindaca, i Presidenti dell'Accademia Gastronomica Maria Luigia, del Soroptimist International, dell'Accademia della Cucina Piacentina, il Bailli della Chaîne des Rôtisseurs e gli amici di sempre che da tanti anni ci seguono con il cuore e ci supportano con generosità nei nostri eventi benefici.

Il menu è stato organizzato secondo le rigide esigenze logistiche di questo luogo particolare e unico, dove i padroni di casa, cui si deve gran rispetto, sono questi 18 preziosi arazzi del XVI sec. che tutti ci invidiano.

A noi Fornelle la preparazione degli Aperitivi dove la fantasia ha avuto buon gioco, l'addobbo floreale dei tavoli opera come sempre di una fornella dalle mani d'oro e la scelta dei vini che abbiamo voluto provenienti da



varie regioni italiane (Emilia, Veneto, Piemonte, Sicilia, di più non è stato possibile pena un'ebbrezza generale) e questo in omaggio alle tante Delegazioni del nostro Club sparse un po' in tutt'Italia. Al resto ha pensato il collaudato staff Tantera.

Non poteva esserci occasione più festosa per l'entrata di due nuove socie: Carolina Sommariva Rovellini e Antonia Perazzi Carraro. Sono brave, si muovono molto bene in cucina e hanno grande volontà. Dite poco?

Gisella ha ringraziato le Fornelle per la loro collaborazione ricordando anche che questa deve essere forte, continua e da parte di tutte affinché il Club possa continuare nel tempo il suo meraviglioso cammino.

A chiusura, un utile omaggio, molto gradito, a ricordo di una serata irrepetibile e auguri a tutti di Buon Natale, di un sereno 2023 e uno speciale "Buon Compleanno Fornello"!



Emilia Romagna













Comacchio: entrata di due nuove Fornelle





Il 9/11/2022 abbiamo festeggiato sul bilancione l'ingresso nel nostro Club, di due nuove Fornelle, Anna e Donatella Carli







Le spezie: lusso o necessità

Da sempre un aiuto naturale alla salute e alla tavola

PIACENZA - Per l'uomo primitivo il bisogno di ricorrere alle piante fu una necessità di vita: per uso alimentare e prima ancora per curare i malanni, in quanto egli stesso era medico e curatore.

Emblematico questo suo rivolgersi, nel bisogno, a madre natura.

Infatti le prime piante (o parti di esse) adoperate sono quelle per calmare i dolori e quelle emostatiche per curare le ferite.

È soprattutto il mondo vegetale a procurare sostanze di valore terapeutico ed alimentare; quello minerale dà soprattutto il sale.

Le prime testimonianze culinarie le troviamo nel neolitico (X sec.a.C.) legate all'invenzione della ceramica: i recipienti in terracotta, più robusti, permettono di variare il metodo di cucinare i cibi.

Da allora si passò dalla cottura su brace e pietre roventi a nuovi metodi (con acqua, es. zuppe, brasati), adatti a cuocere cereli vari, carni, pesci, ma che necessitavano di condimenti saporiti.

Ecco che gli aromi assumono un ruolo estremamente importante nelle abitudini alimentari e che continua tuttora.

Un po' dappertutto vengono notate piante fuori dal comune. Ad esempio lo zafferano per i suoi pistilli brillanti, i grani di senape brucianti sotto i denti, il rizoma strano della curcuma, il frutto stellato dell'anice. E la magia della forma, dei colori, delle fragranze crea il mistero e la bellezza delle spezie.

Presso gli antichi l'impianto culinario appare rudimentale. Le prodezze gastronomiche non sono certo facili, il pasto è monotono con componenti poco variabili.

D'altra parte la sobrietà culinaria è in accordo con la durezza dei costumi.

Al contrario, il lusso della cucina, la ricerca di cibi delicati vanno di pari passo con l'indebolimento della civiltà. Pensiamo alle brodaglie spartane e alle raffinatezze degli ateniesi.



Il vigore e la sobrietà dei tempi della Repubblica hanno costruito la potenza romana, ma ben presto l'Impero Romano assimila il lusso orientale e le suntuose prodezze di Lucullo ne annunciano la decadenza.(1 sec.a.C.).

Il Medio Evo presenta diversi momenti, ma la separazione tra il luogo di preparazione e di consumazione del pasto avviene nel XIV sec.

Nelle abbazie medievali la cucina è volontariamente eccentrica affinché i profumi dei cibi non disturbino le preghiere dei monaci, ma anche per procurarsi facilmente acqua fresca e legna da ardere; problema questo che si presentava anche nei castelli dove le cucine sono spesso nel sottosuolo o comunque molto distanti.

Ciò comportava un raffreddamento dei cibi durante il tragitto cucine-tavola apparecchiata.

Niente di meglio che aggiungere ai cibi spezie calde: pepe, zenzero, senape per compensare la tiepidezza delle carni ed eventualmente coprire qualche sapore sgradevole dovuto alla difficile conservazione delle carni (che avveniva con miscugli di spezie e sale o per affumicazione).

La maggior parte dei nostri legumi e frutti furono introdotti in Europa più tardi, nel XII sec.e poi all'epoca delle Scoperte e quindi i cereali, le rape e i cibi in genere erano preparati con condimenti



e l'aggiunta di aromi piccanti.

I ricchi, ispirandosi alle usanze della Roma Imperiale, acquistavano preziosi prodotti esotici.

I meno ricchi si arrangiavano con risorse locali: grani di senape selvaggia, frutti di coriandolo, etc.

Per la maggior parte, questi prodotti caldi ed eccitanti erano già penetrati nel mondo greco-romano e si erano pienamente affermati nelle civiltà del Medio Oriente.

Quando i Crociati giungono in Oriente (Bisanzio, Palestina, Egitto) scoprono questi prodotti, e le spezie, insieme alle erbe aromatiche, paiono vantaggiose, come condimento, per uso terapeutico e anche utili per imbalsamare i cadaveri.

La cannella, il pepe, lo zucchero candito danno ai Crociati un assaggio di paradiso.

Ben presto il commercio delle spezie, assai florido e remunerativo, diventa proprietà delle Repubbliche Marinare italiane e Venezia ne diventa maestra, seguita da Portogallo e Olanda: ciò che era superfluo diventa necessità, per cui in Europa si arriva ad un commercio con approvigionamento regolare.

Inizialmente i prezzi elevati avevano ristretto l'uso alle sole classi ricche, ma dopo la scoperta della Via delle Indie i prezzi si abbassano e il consumo aumenta.

Conteporaneamente, come nei paesi produttori, anche in Europa vengono riconosciute le virtù medicinali e le spezie entrano nella preparazione di molti rimedi ricostituenti, balsami, alcolati, vini medicati, etc... e così fino all'inizio del secolo XIX, quando nel 1830 nasce la sintesi chimica.

Prima parte

gpc



Ferrara conviviale di apertura

FERRARA - Quest'anno abbiamo pensato di aprire l'anno sociale 2022-2023 nell'intimità del nostro gruppo di socie-amiche accomunate dalla passione per la buona cucina. Malgrado il caldo anomalo di ottobre, abbiamo deciso un menu autunnale che strizzasse l'occhio ad un prodotto tra le eccellenze del nostro territorio: la zucca. Così nel pomeriggio di domenica 23 ottobre ci siamo trovate a casa di Eleonora, accogliente padrona di casa e fresca di nomina a Delegata del nostro Club, con l'intento di preparare assieme i cappellacci di zucca da condividere a cena.



Tirata la sfoglia rigorosamente al mattarello (al sgnadur), sedute attorno al tavolo, tra una chiacchera e l'altra, si è creata un'atmosfera allegra e festosa, come quando un tempo le donne di famiglia, alla vigilia delle feste, si riunivano per partecipare tutte assieme alla preparazione della sfoglia per i caplit (cappelletti).

Il menu prevedeva anche flan di zucca con fonduta di parmigiano e dolci ovviamente a base della famosa cucurbitacea: tenerina e sbriciolata con amaretti e mele.



Nell'incontro abbiamo iniziato a pianificare le attività con finalità benefica che vorremo organizzare durante l'anno, in particolare quella imminente del Natale prossimo; inoltre abbiamo accolto tre nuove aspiranti fornelle che si sono unite alacremente nella lavorazione della sfoglia.

Ma il momento clou della serata è stato il passaggio di consegne tra la nostra "storica" Delegata Anna, di esperienza pluritrentennale e la nuova Delegata Eleonora: così, richiamandoci alla tradizionale cerimonia d'insediamento in occasione di un nuovo Governo, si è svolto il rito ufficiale della consegna della campanella, simbolo del trasferimento della carica uscente a quella entrante. Alla fine, tra i ringraziamenti verso chi ha guidato il Club sempre con entusiasmo, energia, e passione e gli auguri rivolti a chi con grande disponibilità ci guiderà nelle future attività culinarie, la serata è trascorsa sotto i buoni auspici e si è conclusa con un brindisi beneaugurante a tutte noi.



Anna ed Eleonora

Imola: "In viaggio con gusto"











40° anniversario di Viadana



VIADANA - Sapori e cultura hanno caratterizzato la festa del 40esimo anniversario della delegazione di Viadana, una ricorrenza prestigiosa visto che la piccola cittadina è tra le prime a fondare il proprio sodalizio, (quasi subito dopo Piacenza)e fino a poco tempo fa guidato da Semiramide Federici Ponchiroli, che ha di recente passato il testimone a Piera Lanzoni.

Sono state molte le delegazioni che hanno voluto festeggiare questo importante traguardo, in tutto un centinaio le Fornelle presenti da tutta Italia con la nostra presidente nazionale Gisella Pampari Corvi.

Un'accoglienza e un caffè di benvenuto nella piazza principale di Viadana e poi la giornata ha avuto come protagonista un'interessante visita al museo Muvi, dove anche il sindaco Nicola Cavatorta ha salutato tutte noi fornelle. Poi il trasferimento nell'antica Grancia Benedettina a Corte di Sanguigna dove è stato servito il pranzo. Ospiti illustri oltre a quelli istituzionali, con il sommelier Matteo Pessina che ha illustrato storia e le caratteristiche del lambrusco viadanese, don Andrea Spreafico parroco dell'unità pastorale Beata Vergine delle Grazie che non poteva non parlare dell'importante figura di don Primo Mazzolari.



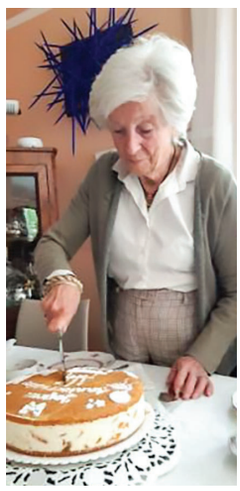
Questi appuntamenti per noi fornelle sono dei valori aggiunti perché fanno conoscere i territori, le loro tradizioni enogastronomiche e la propria storia, ma sono anche motivo di aggregazione e amicizia, valore importante che tiene legate noi fornelle da così tanti anni. Ed ora, valige in mano, ci si prepara al prossimo anniversario.

Silvia Galli
Cemona Due

Incontro dopo le vacanze estive

TRENTO - Il 27 settembre finalmente la riapertura dopo la pausa estiva. Non è stata solo l'occasione di incontro per la programmazione dei consueti appuntamenti autunnali ma anche di festeggiare la nostra carissima fornella Gigliola che ha compiuto 90 anni.





Gigliola è tra le socie fondatrici della delegazione di Trento e dal 1989 ha sempre avuto un ruolo fondamentale, attivo, produttivo e sempre disponibile nel nostro club. Noi abbiamo imparato moltissimo da lei che instancabilmente prova, riprova e propone le modifiche per migliorare le ricette scelte per le conviviali.

In questa riunione abbiamo anche accolto nel nostro gruppo una nuova giovane fornella, Giulia, ballerina di danza classica, maestra di balletto e coreografa che ora ha un centro di Pilates a Trento e che ci aiuterà anche a migliorare la nostra forma fisica!

Per questo pomeriggio speciale Patricia ci ha ospitate nella sua accogliente casa e tutte abbiamo collaborato con appetitosi stuzzichini e golosi dolcetti.

Festa d'estate

ROVERETO - Nonostante le difficoltà e le restrizioni durante gli ultimi due anni a causa del Covid abbiamo sempre mantenuto la tradizione di trascorrere l'incontro di giugno prima della pausa estiva nella casa di campagna di Francesca.



Lì potevamo stare all'aperto e ben distanziate. La casa è attorniata da una enorme varietà di alberi da frutta, una pianta per ogni specie e tutte di antiche varietà: meli (golden, renette, campanine...), peri, ciliegi, pruni, fichi, persino banani di montagna, almelanchir e giuggioli.

Francesca e il marito, da bravi pensionati, si dedicano con passione a coltivare ogni tipo di ortaggi, rigorosamente bio, e spesso noi Fornelle approfittiamo delle loro primizie per cucinare nelle nostre conviviali.

Quest'anno abbiamo voluto condividere la nostra "festa d'estate" con le Amiche della Delegazione di Rovereto. È stato un pomeriggio molto piacevole, in buona compagnia, in un clima di grande amicizia. Tante chiacchiere, scambi di ricette e di esperienze e progetti per attività comuni per il prossimo inverno: il corso di aggiornamento per il certificato HACCP e una gita cultural gastronomica ad un'azienda di prodotti agro alimentari.

Tutte le Fornelle roveretane e trentine hanno collaborato per allestire un ricchissimo e goloso buffet con deliziosi stuzzichini salati e dolci prelibati.

Successo al torneo di Burraco

MONTECATINI - La delegazione di Montecatini Terme-Pescia, il 29 ottobre ha organizzato un torneo di burraco presso il Grand Hotel La Pace di Montecatini. Nella splendida cornice dello storico hotel ai partecipanti è stato offerto un ricercato buffet e contemporaneamente si è svolta una pesca di beneficenza di prodotti genuini preparati dalle Fornelle stesse.

Il ricavato è stato destinato alla parrocchia per aiutare famiglie bisognose. Un vivo ringraziamento alla famiglia Pucci, che ha dimostrato disponibilità e grande collaborazione per la realizzazione dell'evento.











Creazione di 2 cocktails

Dal sapore Siciliano e appositamente studiati per la delegazione delle Fornelle di Palermo.



PALERMO - Il 14 Ottobre 2023, le Fornelle della delegazione di Palermo si sono riunite presso i GIARDINI DEL MASSIMO, affascinate locale attiguo al Teatro Massimo per vivere un'esperienza particolare, dimostrativa, sensoriale ed olfattiva finalizzata alla creazione di 2 cocktails, espressione della nostra delegazione e della nostra Sicilia.

Il barman prescelto, Leonardo Romano, ci ha dimostrato come realizzare 2 cocktails tailor made studiati per noi Fornelle.

Abbiamo seguito il procedimento di realizzazione in tutte le sue fasi, li abbiamo bevuti accompagnati da ottimo cibo in armonia con essi.

In omaggio al Teatro Massimo e ai famosi soprani che li si sono esibiti, i cocktails delle Fornelle palermitane sono:

1) **TEBALDI:** ingredienti - Gin Jarden d'été, Sciroppo di Gelsomino, Succo di lime, Aria di Liquore ai Lamponi.
2) **CABALLÈ:** ingredienti - Liquore alle mandorle dolci ed amare, Bourbon Buillet, Gocce di zagara di arancia alla citronella, Spuma al sifone di cacao,

APERITIVO: Lievitato mustia, pesca tabacchiera, Selezione di Montanarina, Panella, alalunga, pick pack, parmigiana in carrozza.

Il pomeriggio è stato piacevole ed istruttivo.

Maria Grazia

Le spezie nell'arte culinaria e le loro virtu terapeutiche



PALERMO - Il 26 Marzo 2022, grazie alla competenza della Fornella palermitana, la dott.ssa Giuseppina Marchione, titolare di una storica farmacia sita nell'antico quartiere del Papireto adiacente al Tribunale di Palermo e grazie al dott. Lucio Parrello Biologo e Nutrizionista, noi Fornelle Palermitane abbiamo conosciuto il mondo delle Spezie da varie angolazioni.



Ecco alcuni punti affrontati :

1) perdere peso in virtù delle spezie
2) le spezie ci aiutano a proteggerci dall'invecchiamento e dalle malattie
3) aggiungono gusto e tolgono chili
4) sono efficaci nei trattamenti di bellezza

Conferenza interattiva tra il pubblico e i relatori.

A seguito aperitivo di saluto.

Maria Grazia

Calendario delle manifestazioni



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

In copertina - Michelangelo Buonarroti: "Giudizio Universale" particolare
Cappella Sistina - Roma