IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXVIII - Numero 2 dicembre 2023
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



IL FORNELLO
DI RIVALTA DI PIACENZA

Nuovo Consiglio Direttivo

Il 24 ottobre 2023 si sono tenute le elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo per il quadriennio 2023-2027.

Il Consiglio Direttivo eletto è così risultato:

Presidente **PAMPARI CORVI GISELLA**
Segretaria **PERA GRECO ANNA**
Tesoriera **VIVIAN BICE ERMINIA**

Consigliere **Arruzzoli Assunta**
Perassi Cassano M.Antonia
Rocca Pagani Natalia
Sommariva Revellini Carolina
Soncini Boitano Federica
Torretta Nosotti M.Silvia

In copertina:
Le Fornelle alla Scala
11.10.2023

Carissime Fornelle,

Siamo ormai a Natale, dopo un anno in cui il "tutto facile" non è stato molto presente.
Il Covid ci ha lasciato, con la sua lunga chiusura, anche una socialità difficoltosa.
I nostri numerosi incontri sono stati veramente molto belli e molto partecipati, ma in generale serpeggia una febbricciattola di pigrizia a ritrovarsi, a relazionare, in contrasto con la globalizzazione che dovrebbe spronarci ad atteggiamenti più aperti e ad esperienze nuove.
Io credo, invece, che il ritrovarsi ci riporti piano piano ad un concetto di vita normale, quasi fosse un momento di serenità terapeutico, nonostante le difficoltà e i problemi reali.
Il 2024 ci attende con nuovi incontri e un Congresso e questo sarà senz'altro un bene per tutte.
Purtroppo abbiamo avuto, con molto dispiacere, la chiusura di due delegazioni: Imperia e Torino. Imperia era con noi da trent'anni, Torino da quaranta, e la decisione, molto sofferta da parte loro, è unicamente dovuta a motivi anagrafici che ne impediscono la continuità.
Da ciò, emerge dunque, come in tutte le associazioni, la necessità di linfa nuova per poter continuare il cammino iniziato tanti anni fa.
Capisco che il Fornello è un club "sui generis", richiede disponibilità, manualità, un po' di ricerca, ma è anche vero che il mondo della cucina , così come lo intendiamo noi, diventa senz'altro un mondo unico.
A tutte, poi, voglio ricordare il progetto DIANA WEB, la beneficenza ufficiale di tutto il Fornello.
La raccolta fondi, ringrazio di cuore chi vi ha partecipato, è stata veramente irrisoria: vedo che alcuni club hanno organizzato eventi benefici in loco. Molto bene, la solidarietà non è mai troppa e la richiesta di aiuti è martellante, ma nelle nostre attività benefiche deve esserci spazio anche per la beneficenza ufficiale del club che è obbligatoria per Statuto e questo dobbiamo tenerlo ben presente.
Pertanto chiedo l'adesione di tutti i club a questo progetto, scelto secondo la maggioranza delle diverse proposte presentate a suo tempo dai vari club.
DIANA WEB è uno studio, strettamente legato alla donna, portato avanti dall'Istituto dei Tumori di Milano, coordinato dal Dipartimento di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Perugia e ha l'obiettivo di aiutare la ricerca a trovare stili di vita (con particolare attenzione all'alimentazione) in grado di migliorare, nella donna, la prognosi dopo una diagnosi di tumore al seno (CM) che è il tumore più frequente nella popolazione femminile europea.
E noi, che siamo donne, vogliamo ignorarlo e fare nostre le finalità benefiche di altre associazioni, o contribuire con generosità a questo progetto che significa speranza per altre donne?
Pensiamoci....
Un augurio affettuoso a tutte, alle vostre famiglie per un Natale di festa e un Nuovo Anno di serenità, almeno speriamo.

Gisella
novembre 2023

Per i nostri auguri

PIACENZA - Domenica sera 3 dicembre all'agriturismo Boschi Celati, appena fuori città, i boschi erano davvero "celati" dalla nebbia che saliva dal vicino Po. Forse da questa presenza il toponimo o i boschi, piuttosto, celavano cavalli e cavalieri durante le scorribande dei secoli passati? Chissà... certo che tra fantasia e verità è lei, la nebbia, la vera regina della nostra pianura padana in questa stagione e ci siamo talmente abituati che quando non c'è quasi ci manca.



Qui ci siamo ritrovati per la nostra Cena degli Auguri.

Erano presenti i rappresentanti delle varie accademie gastronomiche cittadine: Maria Luigia, Italiana della Cucina, della Cucina Piacentina, della Chaîne des Rôtisseurs, la Presidente del Soroptimist International e le tante amiche e i tanti amici che da anni, anche apprezzando la nostra buona fama in cucina, ci seguono nel nostro cammino e ci aiutano nei nostri eventi benefici.

Le Fornelle si sono veramente impegnate ai fornelli con un menu un po' di tradizione e un po' di novità; perché i gusti cambiano, si rinnovano le apparecchiature, l'ordine delle portate e un po'... anche noi. Splendidi i decori delle tavole, come sempre opera della nostra fornella Giancarla.

L'atmosfera c'era tutta per una serata di grande convivialità e amicizia, ma anche di solidarietà, con una riffa, ricca di tantissimi premi, in favore del piccolo Arturo, un bimbo piacentino, affetto da una rarissima patologia neurologica genetica (che non ha ancora un nome, ne cure farmacologiche, ma solo un codice ITPR1 e ne esistono 30 casi conosciuti in tutto il mondo) che necessita di cure fi-









siche particolari e assistenza che purtroppo il nostro Sistema Sanitario, generoso con tanti, non riesce a garantirgli completamente.

Con un gradito omaggio alle signore (un bel cucchiaione da risotto, tanto per stare in tema) e il cocktail d'auguri Pink Lady, preparato dal marito di una fornella, ci siamo dati appuntamento al prossimo dicembre.

g.p.c.







Cena degli auguri di Natale dello scorso anno

FERRARA - Esattamente tre anni dopo, il Club del Fornello di Ferrara è ritornato a festeggiare il Natale nelle sale del Palazzo Aventi che ospitano lo storico Circolo dell'Unione della città estense.

Infatti, chiusa la parentesi dell'emergenza pandemica, durante la serata, siamo tornate a rivivere la socialità che ha sempre caratterizzato i nostri eventi, dimenticandoci per qualche ora che il Covid è ancora tra noi, anche se non fa più paura!

In questo modo abbiamo scambiato gli auguri con i nostri familiari ed amici, offrendo un menù natalizio che richiamasse, in parte, la tradizione del nostro territorio: per questo la salamina da sugo ferrarese non poteva mancare sulla tavola, è stata proposta



come antipasto all'interno di un gateau di patate. La cena è proseguita servendo uno scrigno di tagliatelle al tartufo ed un arrosto di vitello all'arancia, accompagnato da verdure e mele caramellate.

Dulcis in fundo: un ricco buffet di dolci che ha lasciato soddisfatti anche i palati più raffinati dei nostri ospiti.

La conviviale di Natale, ci ha dato l'opportunità di raccogliere fondi a favore di Ado (associazione che si occupa dell'assistenza di malati oncologici e non solo, sostenendo in diverse forme anche i familiari stessi). La presidente dott.ssa Gisella Rossi ha accettato con piacere di essere presente alla serata stessa.

L'atmosfera allegra e festosa è stata sottolineata anche nel discorso della nostra neo Presidente Eleonora che salutando e ringraziando gli ospiti ha voluto sottolineare le finalità benefiche delle attività del Fornello.

A ricordo della serata, a tutti gli invitati è stata donata una confezione di biscotti natalizi, frutto del lavoro delle Fornelle.







Burraco benefico a favore della Fondazione Ado





FERRARA - L'anno 2023 del Club del Fornello di Ferrara, comincia nel migliore dei modi.. ...all'insegna della solidarietà, con l'organizzazione di un torneo di Burraco, in collaborazione con l'associazione Burraco Roverella,presso il cinquecentesco palazzo rinascimentale omonimo sede del Circolo dei Negozianti.

Ancora una volta abbiamo deciso di devolvere il ricavato alla Fondazione Ado di Ferrara,che recentemente ha inaugurato la "Casa del Sollievo", un Hospice destinato anche a pazienti affetti da patologie neurologiche in fase avanzata, garantendo un supporto oltre che medico, anche psicologico, con una presa in carico globale ed assistenza qualificata in un ambiente accogliente, competente e ricco di umanità.

Il pomeriggio è trascorso velocemente ed alla fine del torneo, le Fornelle hanno allestito nelle splendide sale del palazzo, un ricco buffet (dolce e salato) che i numerosi partecipanti ed accompagnatori hanno dimostrato di gradire,anche i palati più esigenti!

La giornata si è conclusa con tanta soddisfazione ed emozione,consapevoli del fatto che DONARE fa bene a Tutti, non solo a chi RICEVE!!



Una sfilata per Ado



FERRARA - Nella splendida cornice di Palazzo della Racchetta (situato nel cuore del centro medievale di Ferrara), il giorno 16 settembre '23, si è svolta la sfilata benefica a sostegno di Ado (assistenza domiciliare oncologica) e quando la Moda incontra la solidarietà, è sempre una Festa!!!

In passerella hanno sfilato collezioni di abiti uomo e donna, donati alla Fondazione dalla cittadinanza stessa e da negozi e boutique.

L'evento che è stato patrocinato dal Comune di Ferrara ha suscitato notevole interesse.



Alla fine della simpatica ed allegra sfilata, le Socie del Club del Fornello, hanno allestito ed offerto un ricco e goloso aperitivo che i numerosi partecipanti hanno dimostrato di gradire moltissimo!!.



Cento: Nuove socie e conviviale di apertura



CENTO – Per il Club del Fornello di Cento, l'anno 2023 è stato molto importante e laborioso. Abbiamo avuto un cambio generazionale non voluto, ma sollecitato dalle età delle socie fondatrici: 3 socie, causa l'età non sono più tra noi e 3 sono malate gravemente. In occasione del pranzo di chiusura a giugno, sono entrate 4 nuove socie: Francesca, Annarita Roda, Cinzia, Annarita Negrini, le quali ci hanno stupito per la presentazione dei piatti e il meraviglioso pranzo che hanno preparato.

Il 16 novembre, giorno dell'apertura della Pinacoteca di Cento, dopo 11 anni di restauro, abbiamo presentato, alla nostra conviviale, 2 nuove socie Alessia e Dalia.

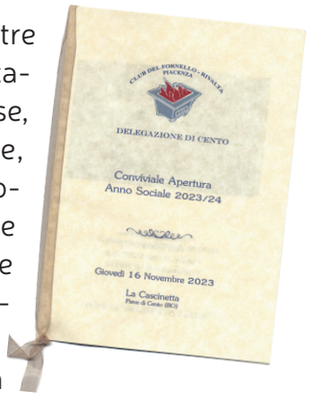
Il Club del Fornello è stato particolarmente coinvolto in questo importante evento avendo, come service locale, restaurato due quadri grandi e due piccoli, che per l'occasione abbiamo riprodotti sul menù.



Chiusura del Club del Fornello il 10/06/2023, 4 nuove socie: Cinzia, Annarita Negrini, Francesca e Annarita Roda

Ospiti il direttore della Pinacoteca, dottor Lorenzini con la signora e vari giornalisti presenti a Cento per l'apertura della Pinacoteca Civica, diventata il museo con la maggior presenza al mondo di opere del Guercino (1591-1666) e della bottega del Barbieri.

Una riflessione sulle nuove socie del Fornello: sono donne che svolgono altre attività: avvocate, dottoresse, professoresse, ma tutte nutrono la passione per la cucina e la Buona tavola.



Santa



Dott. Lorenzini, direttore della Pinacoteca Moderna di Cento e il Presidente del Fornello M. Santa Taddia Negrini



Durante la conviviale 16/11/2023 presentate le due nuove socie: Alessia e Dalia

Il Fornello di Brescia compie 25 a



BRESCIA - Mercoledì 20 settembre tutto era pronto, il sole splendeva, le Fornelle affiancavano la loro Presidente Luisa Berlucchi sul portone del palazzo, i leoni di Ghidoni vigilavano su Piazza Moretto ….deserta!

Erano giunte notizie preoccupanti: A4 bloccata, le amiche imbottigliate nel traffico ….

…. e poi tutto si è risolto al meglio, a gruppetti le Fornelle, provenienti da numerose città, hanno varcato la soglia della Pinacoteca Tosio Martinengo ed hanno iniziato il loro "viaggio sentimentale nel territorio e nella cucina bresciana".

Le ospiti sono state rinfrancate con alcuni dei prodotti della antica tradizione pasticcera bresciana, hanno potuto conoscere il Battito, dolce simbolo della condivisione tra Brescia e Bergamo elette capitale della cultura 2023.

Il Battito è il frutto della "missione" affidata a pasticcieri bresciani e bergamaschi di creare un dolce, emblema di questa elezione condivisa, che rappresentasse il legame tra Brescia e Bergamo. Erano emerse alcune proposte, ma su tutte ha primeggiato l'idea del Maestro Iginio Massari, che, grazie alla sua straordinaria sensibilità di gusto, è riuscito a fondere due dolci tipici, Bussolà bresciano e Torta Donizzetti bergamasca, molto diversi tra loro nella versione originale, creando un unicum di estrema gradevolezza. La ricetta è stata naturalmente con-



anni





divisa con i pasticceri delle due città, ma in questa circostanza abbiamo pensato di offrire l'Originale ovvero il Battito del Maestro (leggasi Iginio Massari).

Le guide di Scopri Brescia hanno accompagnato le Fornelle prima nella visita della Pinacoteca, splendida nella sua nuova veste museale, e poi le hanno seguite fino a Brixia Parco archeologico di Brescia Romana, sito UNESCO. Nel Capitolium hanno potuto, tra l'altro, ammirare la Vittoria Alata e la statua del Pugile a riposo.

Una passeggiata lungo le vie del centro ha condotto le nostre ospiti a scorgere piazze e monumenti simbolo della città.

Al termine della visita, le Fornelle sono state accolte dalla Presidente di Brescia Musei, avv. Francesca Bazoli e dal Direttore di Brescia Musei, dott. Stefano Karadjov, che hanno loro illustrato il programma delle iniziative promosse al fine di far scoprire il volto culturale e turistico della città.

I festeggiamenti dell'anniversario si sono tenuti presso lo storico ristorante La Sosta dove le ospiti, completando il "viaggio sentimentale" suggerito come tema della giornata, hanno potuto gustare alcune specialità bresciane, accompagnate da eccellenti vini franciacortini.

Al termine è arrivata la torta di compleanno, la famosa Sette Veli, opera del Maestro Iginio Massari.

Alle ospiti è stato donato un piccolo libro, frutto della fatica letteraria corale delle Fornelle bresciane che hanno voluto condividere il loro "Viaggio sentimentale nel territorio e nella cucina bresciana" con le amiche venute da lontano per festeggiare questo traguardo del loro sodalizio.

Tutte felici: noi per la riuscita del nostro intento di far scoprire un volto nuovo e una nuova vocazione della nostra città e le ospiti piacevolmente sorprese della scoperta.

Le Fornelle di Brescia

I nostri primi quarantanni



Ci siamo ritrovate in tante, tantissime Fornelle, 160 circa e sono iniziati i festeggiamenti

MILANO - La data? 11 ottobre, il posto? Tanti posti. Abbiamo cominciato con la registrazione delle ospiti al Foyer della Scala, un piacevolissimo ritrovo di fianco al famoso teatro, che ha ospitato anche il famoso ristorante di Gualtiero Marchesi, il Marchesino. Da qui sono partiti i gruppi per la visita al museo della Scala e alla Galleria Vittorio Emanuele. Alla fine del giro, pochi passi ed eccoci a Palazzo Clerici, nel cuore della Milano austroungarica. Un magnifico palazzo che ospita un salone d'onore, interamente decorato con affreschi del Tiepolo, le Fornelle accompagnate da un entusiasta professor Stefano Zuffi hanno potuto seguirne la spiegazione molto dettagliata, una vera e propria lezione



di storia dell'arte. Nel frattempo le Fornelle milanesi, lavoravano alacremente per ultimare la presentazione di tutti i piatti cucinati da loro, allestendo un sontuoso buffet, e decorando i tavoli con centri realizzati con alcune delle decine di salsiere che una nostra Fornella colleziona e ha messo a disposizione, assieme a fiori, rami, frutti raccolti nel suo giardino e in quello di un'altra nostra Fornella.

A tavola in allegria, poi la sorpresa di un intrattenimento delle Sorelle Marinetti, conosciutissime





cabarettiste milanesi, che ci hanno deliziato con le loro canzoni di repertorio storico, cantavamo tutte, e hanno terminato al ritmo di Oh mia bela Madunina.

I dolci e la torta, composta, scomposta, di compleanno hanno salutato la partenza delle nostre ospiti.

È stato un bellissimo compleanno, lascio la parola alle immagini!







Rovereto corso HACCP

ROVERETO - Essendo trascorsi alcuni anni dal corso base sui principi del sistema HACCP nel campo della ristorazione organizzato dal club del fornello di Rovereto per le proprie socie ma esteso alla partecipazione delle delegazioni di Trento e Bolzano, si è avvertita l'esigenza di un aggiornamento su questo tema soprattutto pensando alle nuove socie e a chi non aveva avuto modo di partecipare alla precedente edizione.



Nel nostro caso tali principi trovano applicazione, in particolare, nelle procedure di preparazione, di manipolazione e di conservazione delle materie prime e degli alimenti serviti nel corso di eventi a scopo benefico, manifestazioni o attività similari semplici.

È in ogni caso importante, al di là dei dettami normativi, mantenere viva l'attenzione sulle norme di comportamento riassunte nel decalogo dell'Organizzazione mondiale della Sanità da adattare alle locali esigenze e le informazioni da fornire agli utenti finali, in particolare quelle relative agli ingredienti utilizzati, potenzialmente in grado di provocare allergie o intolleranze.

L'incontro formativo, della durata di un pomeriggio, con il docente dott. Emiliano Feller, direttore della centrale del latte di Vicenza, laureato in biologia e particolarmente esperto di sicurezza alimentare, è stato organizzato nel mese di febbraio in collaborazione tra le delegazioni di Trento e Rovereto, presso il Convento di San Bernardino - Centro Polifunzionale Kaire, sede dell'Associazione trentina "Insieme verso Nuovi Orizzonti" ed ha coinvolto una ventina di fornelle.

La serata è poi proseguita con un apericena preparato con professionalità e maestria dai giovani della comunità, da tempo collaboratori privilegiati del club del Fornello di Trento nell'allestimento dei loro eventi.

È stato molto bello, anche in questa occasione, ritrovarsi tra care amiche a conversare piacevolmente in un clima di distesa armonia!

Calendario manifestazioni 2024

9 MAGGIO 2024:
COMACCHIO
XV ANNIVERSARIO

19 SETTEMBRE 2024:
CREMONA
XL ANNIVERSARIO

7 GIUGNO 2024:
LUCCA
XXXV ANNIVERSARIO

26 SETTEMBRE 2024:
ROVERETO
XL CONGRESSO

15-16-17 NOVEMBRE 2024:
MADRID
XVII CONGRESSO

Conviviale di Carnevale

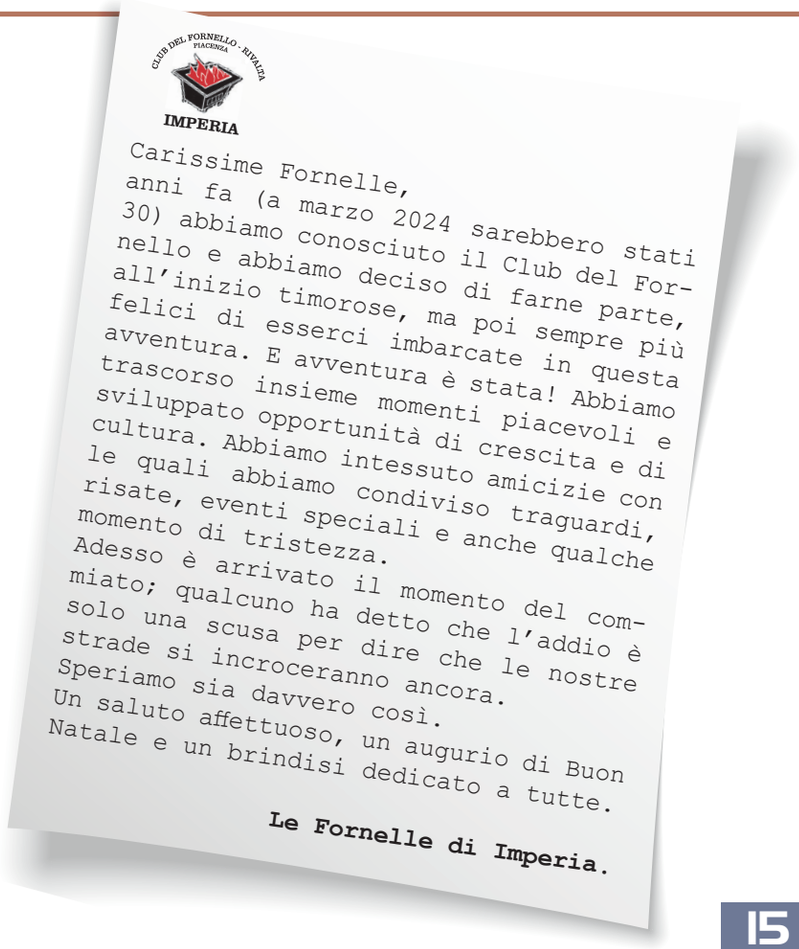
TRENTO - Dal 2017 ci ritroviamo per le nostre conviviali nella cucina del centro Kaire presso il Convento di San Bernardino. Qui sono alloggiati ragazzi che hanno completato il loro percorso riabilitativo per problemi di dipendenza e disagi sociali nella comunità di Nuovi Orizzonti a Cei (pochi chilometri da Trento) e iniziano un percorso di reinserimento. Sono una trentina di giovani, non solo italiani, imparano a vivere in comunità, ad apprendere una professione, studiano e lavorano guardando verso un futuro vero.



Nella loro struttura ci troviamo come a casa e nel tempo abbiamo instaurato un rapporto interpersonale affettuoso e collaborativo. Abbiamo sempre sostenuto i ragazzi con borse di studio per la frequenza di corsi di formazione professionale, li abbiamo aiutati durante il Covid con offerte in denaro, seguiti nei loro interessi nella coltivazione di orti bio, produzione del miele (donato arnie e api).. e loro sono sempre molto riconoscenti e felici di vederci e ci aiutano sia in cucina che in sala. Per loro siamo diventate nonne e zie!!

Per questo carnevale abbiamo deciso di cucinare per tutti loro e trascorrere in compagnia una piacevole, allegra serata. Il menu è stato deciso da loro per assecondare i loro gusti e hanno apprezzato molto i nostri manicaretti: stuzzichini vari, pasta pasticciata, stinco al forno con patate, piselli, tiramisù e non potevano mancare "grostoli" e castagnole. Il tutto annaffiato solo con acqua e coca cola e per questa volta anche noi abbiamo pasteggiato senza bollicine e vino!

Un loro grande desiderio era assistere ad una partita di pallavolo della nostra squadra cittadina Itas Trentino Volley e quindi li abbiamo ospitati al Palazzetto dello Sport per una partita di Champions contro lo Zaksa, squadra polacca.



CLUB DEL FORNELLO - RIVALTA PIACENZA

IMPERIA

Carissime Fornelle,
anni fa (a marzo 2024 sarebbero stati 30) abbiamo conosciuto il Club del Fornello e abbiamo deciso di farne parte, all'inizio timorose, ma poi sempre più felici di esserci imbarcate in questa avventura. E avventura è stata! Abbiamo trascorso insieme momenti piacevoli e sviluppato opportunità di crescita e di cultura. Abbiamo intessuto amicizie con le quali abbiamo condiviso traguardi, risate, eventi speciali e anche qualche momento di tristezza.
Adesso è arrivato il momento del commiato; qualcuno ha detto che l'addio è solo una scusa per dire che le nostre strade si incroceranno ancora.
Speriamo sia davvero così.
Un saluto affettuoso, un augurio di Buon Natale e un brindisi dedicato a tutte.

Le Fornelle di Imperia.

Degustazione musicale alla Villa





FIRENZE - Sabato 11 Novembre 2023 le Fornelle fiorentine hanno collaborato con l'Associazione "Chiave di vino" ad un evento del tutto speciale.

Nella villa medicea di Artimino si è sviluppata una tappa significativa di un Festival itinerante che "Chiave di Vino" porta avanti da anni, con l'intento di coniugare la degustazione di vini del territorio con concerti musicali che legano l'armonia del suono al gusto enologico.

In una sala storica della villa si è tenuta una breve conferenza introduttiva che aveva come tema la nascita e lo sviluppo, nella seconda metà del '500, della vigna creata da Eleonora da Toledo nell'attuale Giardino di Boboli. Dopo la conferenza un concerto d'archi con musiche di Haendel e Vivaldi ha deliziato i presenti, preparandoli alla vera e propria degustazione dei vini della tenuta di Artimino, che è stata una delle prime D.O.C. al mondo, grazie all'impegno di Cosimo III de' Medici.

Al termine dell'eno-concerto un ricco buffet cucinato ed allestito dal nostro Club ha concluso golosamente la serata.Tutti i piatti

medicea di Artimino





offerti agli ospiti ~ accuratamente studiati dalle Fornelle e legati alla tradizione medicea, sono stati presentati in un allestimento d'epoca che ne ha esaltato l'esecuzione. Il grande entusiasmo e generale apprezzamento da parte di tutti i presenti, soci ed organizzatori, ha dimostrato ancora una volta che la bellezza e il talento del nostro territorio sono una ricchezza perenne, che sopravvive nel tempo.



In senso orario: il roll che promuoveva la manifestazione a Villa medicea di Artimino (a destra) e sotto un particolare del tavolo imbandito

Club di Lucca: ... ci siamo!

LUCCA - In attesa di accoglierVi tutte a Lucca il 7 giugno 2024 per il nostro 35° anniversario, Vi raccontiamo, soprattutto attraverso le foto, alcune delle iniziative del nostro Club degli ultimi anni di cui non Vi abbiamo parlato.

Parliamo di Galateo

Nella splendida cornice di Villa Mazzarosa, grazie a Barbara che annualmente ci ospita per la conviviale di chiusura dell'anno sociale, abbiamo parlato con molta leggerezza di Galateo, non come disciplina fine a se stessa, sterile, snob e classista, ma come regole per Saper vivere, così, poi, ci si può divertire ad infrangerle.

Per noi Fornelle parlare di Galateo non è argomento nuovo, nel 2015 Laura Lunardi ha tenuto una conversazione durante la manifestazione del Desco con la Giornalista de "L'Espresso" Eleonora Cozzella.



Villa Mazzarosa



Le Fornelle di Lucca

Hanno parlato di Galateo Iliana Nutini socia dell'Accademia Italiana del Galateo e la Vice Presidente dell'Accademia stessa, Shubha Rabolli.

Per non dimenticare mai chi si impegna per migliorare la vita del prossimo meno fortunato e la nostra ricchissima terra, abbiamo servito dei vini prodotti da Villa Sardini nell'ambito del progetto Scipione, agriturismo dove viene seguito un progetto pilota, già da alcuni anni, nei confronti di giovani adulti, poco più che diciottenni con neurodiversità.

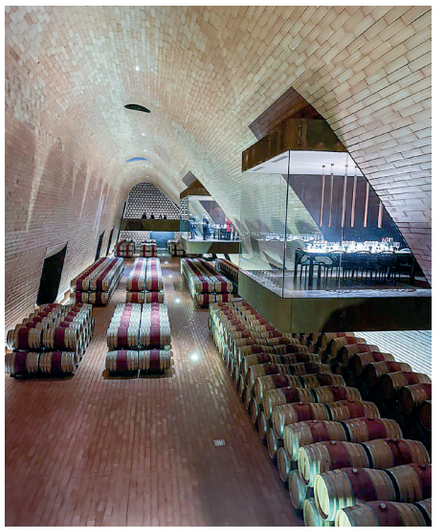
In particolare 8/10 giovani affetti da autismo che, assieme ai genitori, amici e familiari, coniugando inclusione, autismo e turismo etico si dedicano al progetto per costruire per questi ragazzi un "biologico a 360°" cioè fare vino biologico che riduca il piu possibile il ricorso alla chimica e naturalmente, per i ragazzi, la riduzione del trattamento farmaceutico.

Tutti i vini prodotti dalla tenuta hanno un nome che ha un significato, ad esempio "Orizzonte rosa": dalla tenuta si vede il tramonto sul mare e il rosa dà un senso di gioia perché è il preludio del bel tempo e quindi di un futuro migliore per i loro figli.

Gita nel Chianti classico

Visita delle splendide cantine Antinori a S. Casciano Val di Pesa, poi a Greve in Chianti al Castello di Verrazzano dove è nato il famoso Giovanni da Verrazzano e all'Enoteca Falor-





Cantine Antinori

ni, produttori di olio, formaggi e salumi pregiati conservati in grotte molto suggestive; infine a Panzano, a pranzo dal "pittoresco" Macellaio Cecchini.

Giornata spensierata, in amicizia, purtroppo non accompagnata dal bel tempo.

Cena di Natale/Carnevale



Tutto pronto per la cena di Natale, 108 persone fra mariti, figli e nipoti ma l'impianto di riscaldamento due giorni prima della festa si rompe... panico, ma a parte i primi giorni di sconforto non ci siamo perse d'animo e abbiamo rinviato per organizzare una bellissima festa di carnevale.

Tutti i bambini mascherati, qualche adulto che non si è lasciato intimidire, ma tanti coriandoli per tutti.

E come da tradizione, tanti fritti!



Prevenzione



Nell'ambito dell'annata dedicata alla prevenzione dei tumori al seno, è stato organizzato da Onlus lucchese, in collaborazione con gli esponenti della senologia di Lucca e Pisa, convegno dal titolo "tumori al seno, aiutiamoci a prevenirlo".

Le Fornelle hanno partecipato offrendo un buffet a tutti i presenti.

"Cena anni 70"



Mentre eravamo impegnate a organizzare una conviviale facendo a gara a proporre menù sempre più complessi, una fornella ha esclamato: ma come erano buone le farfalline al salmone con la panna! E da qui è nata la "cena anni '70" con menu e abbigliamento adeguati.

Quaranta persone riunite al Circolo dell'Unione fra Fornelle, amiche e solo 2 uomini, felicissimi della posizione quasi esclusiva, quali titolari di due aziende lucchesi rispettivamente di pasticceria e di pasta fresca, a noi vicine.



6° Miracolo di S. Zita


GIOVEDÌ 28 APRILE 2022
IL TIRRENO
Lucca
STORIA E CIBO
Farina e Biadina: il sesto Miracolo di Santa Zita firmato Tambellini
Dopo due anni di stop torna la tradizione del 27 aprile
A creare il biscotto sono state le Fornelle di Lucca
Finalmente dopo due anni di attesa causa Covid, il 27 aprile 2022, festa di S. Zita, è iniziata la commercializzazione del biscotto - 6° Miracolo di S. Zita - la cui ricetta è stata studiata dalle Fornelle.

Il successo riscosso lo abbiamo dedicato a Daniela Lemucchi, amica Fornella presente al momento della realizzazione delle prove, ma che purtroppo ci ha lasciate e non ha potuto festeggiare con noi la presentazione ufficiale.

Onore al miele



Il ben cucinare non è soltanto espressione del piacere di stare a tavola in famiglia o con gli amici ma è una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese: La cultura della cucina è anche una delle forme espressive dell'ambiente che ci circonda, insieme al paesaggio, all'arte, a tutto ciò che crea partecipazione della persona in un contesto. Ed è per questo che il Club del Fornello di Lucca nato per la salvaguardia delle tradizioni del proprio territorio ma aperto anche alla salvaguardia dell'ambiente, ha aderito con molto piacere all'idea di integrare il progetto portato avanti dal Soroptimist Club di Lucca a presidio delle api per impedire la loro estinzione.

A tal fine è stata organizzata una conviviale a cui hanno partecipato anche le socie del Soroptimist con tutti i piatti al sapore di miele. Per ricordare l'evento e le sue motivazioni abbiamo fatto stampare, sempre in collaborazione con il Soroptimist, un piccolo libro di ricette "Onore al miele".

A pranzo con Napoleone



Prendendo spunto dalla ricorrenza dei 200 anni dalla morte di Napoleone, abbiamo organizzato una conviviale presso la nostra sede abituale, il Circolo dell'Unione, a cui abbiamo invitato a prenderne parte, come scambievole piacevolissima abitudine, le Fornelle dei club vicini.

Era presente altresì la Dott.ssa Roberta Martinelli quale esperta della vita di Napoleone e dell'influenza francese in particolare a Lucca.

Molte parole sono state scritte su cosa piaceva a Napoleone e sui piatti che gli furono preparati nelle varie occasioni e per comporre il nostro menu abbiamo fatto veramente molte ricerche e ricavato spunti che ci parevano attendibili.

Purtroppo la storia, soprattutto se si tratta di argomenti su cui ognuno è autorizzato a fare voli di fantasia, può essere poco attendibile e sembra che Napoleone non fosse assolutamente, come si dice, un buongustaio e che poco gli interessassero i fastosi ricevimenti se non per tessere strategie militari.

Naturalmente, visti i nostri intenti di presentare ai commensali buoni piatti in una bella scenografia, abbiamo dato maggior credito a Joséphine de Beauharnais, che addirittura dedicava le portate ai Castelli o ai Palazzi presso cui organizzava i fastosissimi ricevimenti.

Abbiamo completando la conviviale traghettando le nostre ospiti dai parcheggi al Circolo e viceversa, con un tour in città su carrozza trainata da cavallo.

Anna Maria Mazzanti

