IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXIX - Numero 1 giugno 2024
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



Fornello- Fine età del bronzo, 1150-900 Museo archeologico di Lipari (Messina)

Calendario delle manifestazioni

2024



19 SETTEMBRE

CREMONA
XL ANNIVERSARIO



10 OTTOBRE

ROVERETO
XL ANNIVERSARIO



15-16-17 NOVEMBRE

MADRID
XVII CONGRESSO

2025



MAGGIO

LA SPEZIA
XXXV ANNIVERSARIO



DATA DA DEFINIRE

FERRARA
XL ANNIVERSARIO



DATA DA DEFINIRE

IMOLA
XXX ANNIVERSARIO

2026



25-26-27 SETTEMBRE

PERUGIA
XVIII CONGRESSO

Carissime Fornelle,

Il 7 marzo u.s. si è tenuta al Park Hotel, qui a Piacenza, la Riunione delle Presidenti dei Club affiliati a "Il Fornello di Rivalta di Piacenza".

Sicuramente è stata la riunione più partecipata, molte anche le Segretarie e leTesoriere, da quando nel 1993 la nostra fondatrice Magda Lucchini volle questo incontro, dapprima biennale, poi regolarmente annuale, attinente l'attività e i progetti dei vari gruppi di Fornelle.

Erano presenti 27 club.

In un'atmosfera molto attenta e discutitiva, ma serena ed attuattiva, si è preso atto e deciso circa alcune obiezioni e proposte sorte durante gli interventi delle varie Presidenti: come si evince dall'Estratto del Verbale della Riunione riportato come inserto che consiglio caldamente di leggere con attenzione.

Ho notato con piacere una forte voglia di lavorare e collaborare, anche da parte delle nuove socie.

E questo è molto positivo.

Il Fornello, dalla sua nascita, è sempre stato in continua evoluzione e io, che ne ho una lunga militanza, posso veramente notarlo e confermarlo. Certo, sono cambiati i tempi, ma anche le stesse fornelle con varie e nuove esigenze culturali, sociali e solidali: ne nascono proposte innovative e interessanti eventi-conviviali dove il cibo, primario richiamo, diventa volano per la scoperta del mondo che gli ruota attorno con le sue svariate realtà. Proprio in questo evolversi sta la sua continuità nel tempo.

Francamente, chi poteva prevedere, cinquant'anni fa, che la "cucina" uscisse dal suo stilema del "mangiar bene" e assumesse nel tempo valori così basilari da essere oggi cardine nella prevenzione della nostra salute, importante voce del commercio, del mercato del lavoro e testimonial dell'Italia nel mondo? Credo nessuno, o quasi.

Ma le pioniere del Fornello ci hanno visto lungo ... ed eccoci qua al passo coi tempi.

Care Fornelle, buone vacanze a tutte e arrivederci a settembre con un autunno caldissimo di impegni. Un abbraccio.

Gisella

giugno 2024

La prevenzione comincia dalla ta

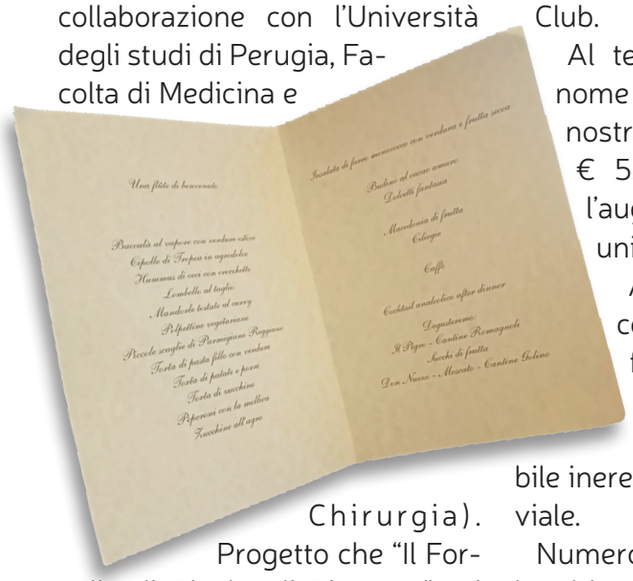
Donati 5mila euro per il progetto Diana Web



PIACENZA - Questo il tema della nostra conviviale di chiusura, martedì 4 giugno nella sala di S. Giovanni in Canale, fantastico complesso monastico domenicano del XIII sec. (con relativa sede del Tribunale dell' Inquisizione!!).

Il significato profondo che ha per noi la mensa, attorno alla quale ci riuniamo, e che diventa luogo di incontro, di convivio, in cui si celebrano i riti pagani del piacere del cibo e i riti sacri dell'amicizia e della solidarietà, qui si è manifestato in tutta la sua realtà.

Infatti, era con noi la Dott. Anna Villarini – accompagnata dalla Dott. Francesca Dalla Rosa –, che in qualità di ricercatore senior ed impegnata in prima persona, ci ha illustrato il Progetto Diana Web (Istituto Nazionale per la ricerca e la cura dei Tumori di Milano in collaborazione con l'Università degli studi di Perugia, Facolta di Medicina e Chirurgia).



Progetto che "Il Fornello di Rivalta di Piacenza" e i Club ad esso affiliati hanno scelto quale beneficenza ufficiale del Club.

Al termine, la consegna, a nome di tutti i "Fornelli" di un nostro primo contributo di € 5.000 (cinquemila) con l'augurio di proficui risultati unito a tanta speranza.

Abbiamo allestito la cena con un menu non facile, ma – salvo un paio di licenze gastronomiche - , il più possibile inerente al tema della conviviale.

Numerosi gli ospiti: Luisa Berlucchi, Mariella Roscini Vitali, Monica Grazioli del Club del Fornello di Brescia; con loro a suo tempo abbiamo conosciuto e valutato l'importanza e la serietà scientifica del Progetto Diana Web che riteniamo altamente attinente allo spirito del nostro club che è femminile e con interessi al cibo nel senso più ampio.

Inoltre, il Presidente, il Vicepresidente e il Segretario dell' Accademia della Cucina Piacentina, tante amiche e amici che da sempre ci seguono nelle nostre attività.

Il prossimo appuntamento sarà a metà ottobre (circa) con un burraco benefico.

g.p.c.

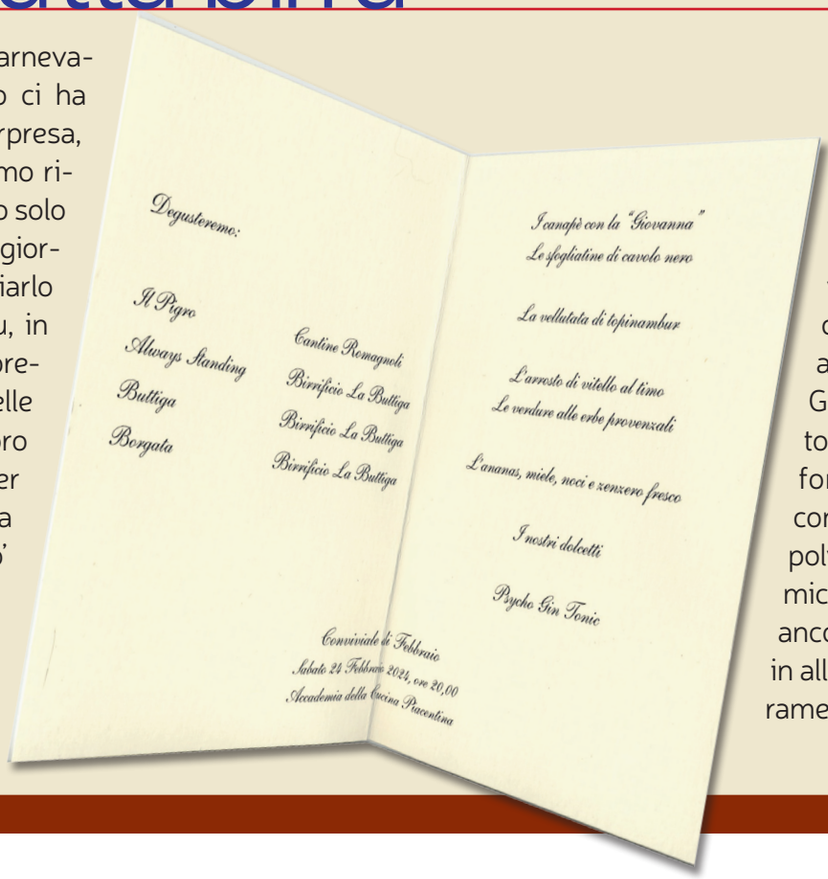
tavola



L'intervento della presidente Gisella Corvi durante la cena organizzata dal Club del Fornello nel salone di San Giovanni in Canale (FOTO DEL PAPA)

...a tutta birra

Quest'anno il Carnevale così anticipato ci ha colte quasi di sorpresa, ma non vi abbiamo rinunciato: ci siamo solo spostate di pochi giorni per festeggiarlo con un bel menu, in parte ideato e preparato dalle fornelle più giovani e loro madrine – e per noi veterane, una volta tanto un po' di tranquillità ma neanche troppa – e devo dire che sono state brave.



In abbinamento-novità vari "stili" di birre tutte di produzione artigianale locale.

Ma il tocco carnevalesco non è mancato: un Cocktail after dinner, "Psyco Gin Tonic" preparato dal marito di una fornella shakerando con alchimia gin, birra, polvere di limone affumicato e ... altri segreti ancora per concludere in allegria una serata veramente da Fornelle.

g.p.c.

Al palazzo Ducale di Parma...



PARMA DUE - Il 22 maggio 2024 le socie del Fornello Parma 2, in collaborazione con Inner Wheel Parma Est, hanno organizzato un evento nella prestigiosa cornice del Palazzo Ducale di Parma, sede del Comando Provinciale dei Carabinieri.

Nel corso della serata la Presidente Monica Uleri Banchini ha premiato l'atleta Sara Fantini, carabiniere scelto, di Fidenza in provincia di Parma, medaglia d'oro nel lancio del martello agli Europei di Roma, quale esempio di passione e di successo al femminile nella pratica sportiva, ma anche di rettitudine, disciplina e spirito di sacrificio caratterizzanti l'Arma a cui appartiene.

Dopo la premiazione le socie del Fornello hanno allestito un ricchissimo buffet, con sottofondo musicale, nelle sale affrescate del Palazzo, costruito da Ottavio Farnese nel 1561 su progetto del Vignola.

Il ricavato, di circa tremila euro, devoluto all'Opera nazionale assistenza orfani militari dell'Arma dei Carabinieri, verrà utilizzato per finanziare un intero anno universitario ad un orfano assistito dall'Opera.

La serata ha registrato grande successo tra i numerosi partecipanti, in quanto perfetto connubio tra celebrazione dei valori civili e dello sport, solidarietà, arte, musica e buona cucina.



Tutta la solidarietà delle Fornelle per il Cenacolo Francescano

Raccolti 6mila euro grazie a 170 teglie di lasagne distribuite agli amici

REGGIO EMILIA - È dal 1987 che unisce l'arte della cucina e del convivio ai valori dell'amicizia e della solidarietà e anche quest'anno sono già due i preziosi progetti portati in porto. Con il sorriso sulle labbra, gli occhi attenti ai bisogni degli altri e i cuori sempre aperti.

Protagonista è il Club del Fornello o meglio ancora sono le sue Fornelle che, sotto la guida della instancabile presidente Federica Salsi Sidoli, anche quest'anno hanno allacciato i grembiuli facendo diventare la cucina e il "fare insieme" un aggregante di momenti preziosi creando progetti dove le parole chiave sono state l'amicizia, la collaborazione, il cucinare e l'attenzione ad argomenti importanti e più che mai attuali come l'integrazione e l'inclusione.

Grazie a un lavoro di squadra non indifferente le Fornelle sono riuscite a preparare e a consegnare ad amici e conoscenti 170 teglie da un chilo e mezzo l'una di lasagne, cucinate con ingredienti di primissima qualità quasi tutti a km 0. Le lasagne sono quindi state confezionate con cura e consegnate in un packaging utile e riutilizzabile. Con grande soddisfazione sono stati raccolti ben 6000 euro, donati interamente al Cenacolo Francescano, destinati a coprire i costi della spesa alimentare del periodo estivo dove circa 90 bambini e ragazzi, accompagnati dalle suore e suddivisi in gruppi, trascorreranno al mare un periodo di vacanza.

Lo slogan

"L'ingrediente segreto è il vostro cuore". Questa è la frase



che caratterizza i progetti del Club del Fornello ed è quello che alle Fornelle preme sottolineare «perché gli amici sappiano sempre che solo grazie al loro supporto riusciamo a realizzare i nostri progetti». L'adesivo con questa frase era infatti presente in ogni packaging consegnato.

La festa

Grazie poi ai preziosi consigli di Mirella Capanni Farioli, al timone del club per ben 14 anni e oggi socia ad honorem sempre presente e propositiva con le sue idee innovative, le Fornelle hanno anche festeggiato in un modo assai speciale la festa della mamma nella bellissima sala ricreativa del Cenacolo Francescano regalando una cinquantina di torte, di forma e gusti diversi e personalizzate con fiocchi e nastri colorati alle tante mamme amiche supportate dal Cenacolo. Le mamme, delle nazionalità più diverse, hanno ricambiato il dono accogliendo le Fornelle con un banchetto apparecchiato con i loro piatti tipici dando vita ad un momento speciale di scambio e di confronto culturale e non solo culinario in un'atmosfera serena, festosa e accesa da grandi emozioni.

Le Fornelle hanno così brindato, in una festa affollatissima, alle donne, alle mamme e ai bambini confermando la regola che l'unione fa la forza. L'immagine della nuova mamma, come con determinazione ha voluto sottolineare Mirella Capanni Farioli, «deve essere rivista come persona molto importante sia dal punto di vista evolutivo che sociale perché riproducendo un essere della stessa specie contribuisce fortemente all'esistenza dell'umanità».

Conviviale degli Auguri di Natale

FERRARA - 16 dicembre 2023.

Anche quest'anno il palazzo Aventi, sede del Circolo Unione di Ferrara, di cui ricorrono i 220 anni dalla nascita (1803), ha ospitato nelle sue sale e cucina, il nostro Club del Fornello, per festeggiare il Natale 2023 insieme a familiari, amici ed ospiti.

Il menù ha previsto una carrellata di invitanti antipastini, serviti al buffet che hanno subito stuzzicato l'appetito dei nostri carissimi ospiti.

A seguire, una lasagnetta di crespelle con dadolata di verdure miste su zabaione di parmigiano. Come seconda portata, un piatto misto della tradizione ferrarese ovvero la salamina da sugo adagiata su purè di zucca, rondelle di cotechino ed assaggio di bondiola con purè classico di patate, accompagnato da mele pink-lady caramellate e mostarda di frutta.

Una fresca insalata di agrumi misti ha permesso di "sgrassare" il palato ed affrontare il golosissimo buffet di dolci preparati dalle Fornelle.



Una simpatica lotteria ha rallegrato la serata con ricchi premi e cotillon!

Anche quest'anno la generosità del nostro Club non si è fatta mancare con una donazione al Centro Donna e Giustizia di Ferrara, rappresentato dalle dott.sse P. Castagnotto e S. Bruno, presenti alla serata in veste, rispettivamente, di presidente e legale del centro stesso, che da oltre vent'anni accoglie donne e minori in difficoltà.

Infine per concludere un goloso omaggio a tutti gli ospiti: il pampepato/pampapato!

È il dolce ferrarese di Natale per eccellenza che nasce nel'600 dalle sapienti mani delle monache del Monastero del Corpus Domini che ispirandosi ad un'antica ricetta del grande cuoco Cristoforo da Messisbugo, iniziarono a confezionare ed a trasmettere quest'usanza in tutte le case e cucine, diffondendo nell'aria un delizioso profumo di cioccolato e richiamando la tradizione ed i sapori di un antico territorio.





Riuscitissimo burraco benefico per le Fornelle di Ferrara

FERRARA - Il 17 febbraio 2024 presso il prestigioso palazzo Roverella sede del Circolo dei Negozianti di Ferrara, si è svolto un riuscitissimo Burraco di beneficenza a favore della Fondazione A.D.O. (assistenza domiciliare oncologica), grazie anche alla collaborazione dell'associazione Burraco Roverella.

Proseguendo tra una "smazzata" e l'altra nell'intervallo, l'estrazione di una lotteria ha distribuito ai più fortunati simpatici ed utili premi.

Alla fine del torneo le socie del Club del Fornello con infinito piacere, hanno organizzato ed offerto nelle sontuose sale del palazzo, un ricco e variegato buffet (dolce e salato) in grado di soddisfare i numerosi partecipanti, anche i palati più esigenti!!







Il pomeriggio si è concluso nel migliore dei modi, con la soddisfazione di tutti per la riuscita dell'evento e per aver fatto pervenire alla Caritas cittadina, una parte dell'abbondante buffet allestito per l'occasione!

Ricordiamo pertanto una famosa frase di Cicerone: "Non nobis solum nati sumus", non siamo al mondo solo per noi stessi!!

Grazie a tutti i partecipanti.

Il Club del Fornello incontra l'Associazione di volontariato Giulia

FERRARA - Tale associazione concentra la propria attività su progetti mirati a bambini oncologici del nostro territorio: la raccolta fondi è finalizzata a potenziare le risorse sia con figure professionali, quali Psico-Oncologo, Pediatra-Oncologo, che con l'acquisto di strumentazioni sanitarie.



È importante la collaborazione con le già presenti strutture ospedaliere, al fine di sostenere i piccoli pazienti e le loro famiglie nel difficile cammino della malattia in senso globale. Pertanto mercoledì 12 giugno u.s, nella splendida cornice del giardino di Palazzo Hirsh, le Fornelle hanno allestito un ricco



e variegato buffet sia dolce che salato che i numerosi partecipanti hanno potuto gustare. La serata è stata accolta con successo, il risultato ottenuto ha riempito di orgoglio tutti, avendo raggiunto



l'obiettivo della serata: acquistare una sonda ecografica "Bedside" per dotare l'auto medica del 118 Az. Usl di Ferrara, strumentazione diagnostica essenziale negli interventi in regime di emergenza/urgenza.







Peonie, che passione!







CENTO - Giovedì 15 maggio ci siamo riunite e passato una piacevole giornata iniziata con l'appuntamento a Villa Riniera una dimora storica del '500 con evoluzioni nei secoli successivi situata sulla prima zona collinare di Castel San Pietro e immersa in un grande parco contornato da piante secolari e con una vista meravigliosa su un campo immenso di peonie, passione e lavoro della proprietaria dottoressa Lucia Romani Adami che nel 2010 ha dato vita all'azienda Peoniamia specializzata in fiori recisi e piante di peonia.

La peonia:

- IL PRIMO ANNO SI RIPOSA
- IL SECONDO ANNO CRESCE UN POCO SOSPETTOSA
- IL TERZO ANNO FIORISCE ED È MERAVIGLIOSA!

* (tradotto da un detto inglese)









Il Club del Fornello compie 15 anni: iniziative per aiutare gli asili



COMACCHIO - Il Club del Fornello di Comacchio ha festeggiato il suo 15° anniversario di fondazione.

L'evento si è svolto il 9 maggio al ristorante Bettolino di Foce, dove le socie di 25 Club del Fornello, provenienti da tutta Italia, Sicilia compresa, sono state festosamente accolte dalle Fornelle di Comacchio: la presidente Sonja Petronio Mari, la segretaria Fanny Mazzoni Rescazzi, la socia Ivana Fioravanti Frigatti (le tre socie fondatrici) , la tesoriera Anna Carli, le consigliere Elisabetta Moscheni Sandoli e Anna Maria Succi Leonelli e le socie Silvana Chinaglia Mari, Lilia Lavezzi Biolcati e Lorenza Tramarin Trevisan.

"Il Club del Fornello di Comacchio è stato costituito il 28 aprile 2009, grazie al nostro Club padrino di Cento presieduto da Santa Negrini - ricorda Sonja Petronio Mari - siamo nove amiche appassionate della cucina, sempre attente alla ricerca di nuove ricette, non solo italiane.

In questi quindici anni abbiamo partecipato ad incontri interclub con altri Club del Fornello della zona, con Rotary, Lions, organizzato tornei di burraco e promosso svariate iniziative benefiche, il ricavato è stato devoluto ad asili: in particolate all'asilo di Monticelli, nel comune di Mesola, che rischiava la chiusura. Anche grazie all'impegno del Club di Cento e della presidente Negrini, la struttura è tuttora aperta e funzionante".



L'incontro è stato arricchito da una colta chiaccherata dell'amico Prof. Luigi Bosi sulla figura di Giuseppe Garibaldi e il suo passaggio nel territorio comacchiese.

Una grande soddisfazione per il nostro Club che ha festeggiato un importante traguardo insieme a tante "amiche fornelle" che hanno potuto conoscere le nostre Valli, dove nei secoli natura e uomo sono diventati un tutt'uno, con una piacevole e molto interessante gita in battello e gustare prodotti e piatti del territorio veramente ineguagliabili.

A spasso per le colline del Prosecco



TRENTO - Grazie all'invito della nostra socia Francesca Lunelli, abbiamo organizzato un'uscita assieme alle amiche Fornelle di Rovereto, per evadere dalla solita routine e festeggiare l'arrivo della primavera visitando la cantina Bisol a Valdobbiadene recentemente entrata nel Gruppo Lunelli.

"Non si può comprare la felicità ma possiamo iniziare con un buon Prosecco!"

Con questo spirito ci siamo recate in visita alla cantina "Bisol 1542": un nome che ha fatto la storia del Prosecco e rappresenta una delle massime espressioni del territorio di Valdobbiadene.

Questa cantina, si trova a Valdobbiadene in località Santo Stefano, è stata fondata nel 1542 dalla famiglia Bisol e per innumerevoli generazioni, più di 21, ha prodotto il Prosecco Superiore.

La coltivazione della vite in questo territorio è particolarmente difficile e diviene un'arte eroica per la conformazione e la geologia che nei vari appezzamenti, anche a breve distanza, presentano caratteristiche e sfumature diverse dando vita a dei vini con personalità specifiche.



Durante la visita siamo state accompagnate nella "cave" scavata nella preziosa roccia e terra del Prosecco, che mantiene in tutti i periodi dell'anno una temperatura compresa tra i 10° e i 15°C e che conserva perfettamente alcune delle storiche bottiglie Bisol, le più prestigiose prodotte nel corso dei secoli, il cuore della cantina storica, e nella nuova parte produttiva. Ci siamo recate anche a visitare i vigneti ed in particolare siamo salite sulla collina simbolo del territorio del Prosecco Superiore, la più alta espressione di questo vino connubio tra ambiente, storia e lavoro dell'uomo che prende il nome di Cartizze.

La nostra visita si è conclusa presso un ottimo ristorante nelle vicinanze della cantina Bisol sempre organizzato dal Direttore che ci ha accompagnate in tutto il percorso spiegandoci le particolarità del territorio e dei vini. La Chef ci ha preparato un ottimo risotto con le erbe di campo che ha riscosso un notevole successo, rotolo di coniglio con asparagi e un semifreddo agli agrumi, il tutto accompagnato dal Prosecco Brut millesimato dei Gondolieri della cantina Bisol offerto dalla nostra Fornella Francesca.





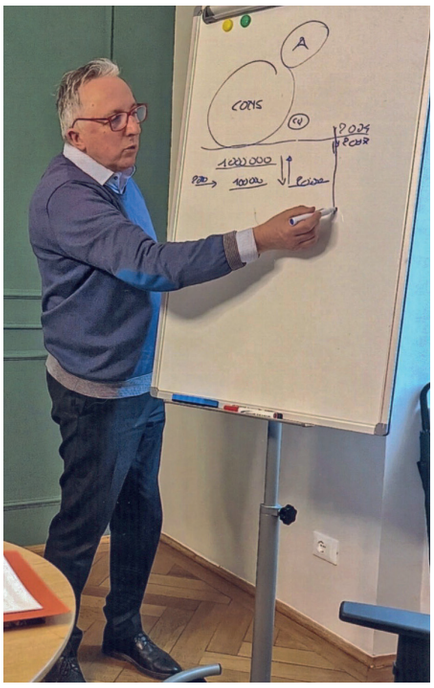
Corso HACCP e poi a cena dall'amica Pina

BOLZANO - Le amiche Fornelle del Club "Il Fornello di Rivalta di Piacenza" di Bolzano hanno partecipato con grande entusiasmo al Corso HACCP il 22 aprile 2024 presso la Sala Riunioni dello Studio Legale Fontana Ros.

Il corso tenuto dal dott. Prof. Emiliano Feller, laureato in biologia ed esperto di sicurezza alimentare, aveva l'obiettivo di informare e formare le Socie sulla lavorazione, conservazione e manipolazione degli alimenti e bevande.



"Si è avvertita l'esigenza di tale Corso - ha spiegato la Presidente Gabriella a tutte le amiche presenti - perché ci permette di svolgere la nostra attività di Fornelle in modo sicuro e responsabile, soprattutto quando offriamo il nostro operato a terzi nel corso di eventi a scopo benefico, manifestazioni e conviviali con altri Club".



Durante il Corso sono state evidenziate le principali norme di comportamento in materia di sicurezza alimentare tra cui:

- Lavarsi le mani ripetutamente;
- Mantenere un'accurata igiene personale;
- Essere consapevoli del proprio stato di salute.

A fine Corso, dopo aver approfondito e discusso tutte le norme di comportamento, ad ogni partecipante è stato rilasciato il Vademecum delle Norme di Comportamento e l'Attestato HACCP con validità di 3 anni.

"Siamo molto soddisfatte del Corso - hanno commentato tutte le 10 Socie partecipanti al Corso. Abbiamo appreso molte nozioni importanti che ci aiuteranno a preparare i nostri piatti in modo sicuro e salutare".

Per celebrare il successo del Corso Pina ha offerto alle sue amiche una deliziosa cena a base dei suoi piatti squisiti.

Un grande entusiasmo ed apprezzamento per i piatti presentatici con grande maestria è stata la conclusione di questa giornata molto interessante ed impegnativa.

Il nostro impegno è quindi di attenersi alla normativa vigente e creare sempre più incontri per lo scambio delle delizie culinarie, nostra gioia come Fornelle.





Festa di primavera



FIRENZE - Festa di Primavera il 21 Maggio 2024 a casa della fornella Angela Valacchi, dove il Club fiorentino ha riunito alcune amiche di tutti i fornelli toscani per un pranzo a tema ispirato alla linea guida del nostro anno sociale quello delle "Ricette letterarie".

Siamo andate a "trovare", guidate dalla lettura dei libri di Giovannino Guareschi, Don Camillo e l'onorevole Peppone, celebrando la cucina emiliana con varie ricette locali, frutto di una accurata e selezionata ricerca. Piatto forte: uno splendido timballo di maccheroni racchiuso in una pasta semidolce e condito con sugo di piccioni, una pietanza molto scenografica ed assai apprezzata dalle nostre ospiti. Sformati vari con verdure di stagione accuratamente guarniti e dolci tipici regionali hanno arricchito la mensa e soddisfatto il palato.



Questo incontro ha contemplato nella prima mattinata antecedente alla conviviale, una visita guidata alla Certosa di Firenze, splendido complesso monumentale in collina, oggi abbandonato dai monaci ma ottimamente custodito e preservato in ogni sua parte per i visitatori esterni. Un delizioso angolo gastronomico, allestito in una sala, all'interno della Certosa offre una piccola degustazione di prodotti della distilleria locale e mette in vendita marmellate, miele, dolciumi vari tutti rigorosamente prodotti in loco.

Si possono acquistare anche ceramiche, acquerelli e cornici di vari artisti toscani che lì espongono i loro manufatti.

Questa visita che ha riscosso grande entusiasmo ha contemplato, come sempre, la filosofia che anima il nostro club; coniugare il nostro impegno gastronomico con la conoscenza di luoghi di interesse artistico culturale di cui Firenze è ricca custode da secoli.



Club del Fornello di Prato Convivale del 22 maggio 2024



PRATO - Dal passato nasce il futuro. Questa l'ispirazione per la conviviale del Club del Fornello di Prato tenutasi a Villa Gonfienti 34 in occasione della presentazione del libro "La Mortadella di Prato" dello scrittore Francesco Bernocchi, al quale è stata dedicata la conviviale lo scorso 22 maggio, a cui hanno partecipato come ospiti Fornelle di Chiusi, Firenze, Lucca e Montecatini.

Francesco Bernocchi, di professione commercialista con la passione del collezionismo e della ricerca storica, attraverso la storia di Gasparo il bisnonno e della sua famiglia, ha affascinato le Fornelle accompagnandole in un percorso di conoscenza della storia di Prato attraverso le sorti del pregiato salume.

Le Fornelle hanno, a loro volta, presentato un percorso esperenziale tra passato e futuro e a parlare sono state le ricette messe a punto per l'occasione. Le pietanze sono state realizzate utilizzando il pregiato salume pratese interpretato secondo il gusto contemporaneo. E a Prato il contemporaneo si lega all'arte in modo indissolubile alla storia e alla cultura della gente per la presenza fino dagli anni ottanta del primo Centro di Arte contemporanea italiana. Nella città del tessile e del riciclo ante litteram, oggi definito economia circolare, l'arte non è solo quella che vediamo nei musei ma anche quella che troviamo tra gli imprenditori tessili che hanno saputo trasformare i cenci in un'economia redditizia e tra gli artigiani del gusto che hanno preso ispirazione dalla storia per creare prodotti contemporanei come i produttori di salumi che dalle parti meno no-

bili dei suini hanno ideato quel salume declamato già alla corti nobili fiorentine fino dal Rinascimento.

Un'arte oggi in mano alle nuove generazioni come le due produttrici presenti alla conviviale Elena Conti e Suellen Mannori, a rappresentare i rispettivi salumifici di famiglia.



Le Fornelle pratesi hanno dato il benvenuto a tavola con "pane e mortadella": "essenza suina, arte norcina, poesia a fette" come dice il giornalista Morello Pecchioli nella prefazione del libro di Bernocchi. Per l'occasione dal bakery chef Niccolò Nesi, è stato creato un pane speciale per mettere in evidenza l'abbraccio tra i sapori della storia e quelli della contemporaneità.

Il pluripremiato bakery chef ha recentemente vinto, tra le altre cose, il premio all'originalità nella categoria Pane Artistico al Campionato Italiano della Panificazione, durante la fiera dell'ospitalità in corso a Carrarafiere lo scorso marzo ed ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte".

A Prato, oltre al salume e al pane di Prato, noti alle cronache fiorentine già dal cinquecento, anche la pasticceria ha le sue punte d'eccellenza, tra queste le Fornelle hanno incontrato il pastry chef Luca Borgioli, giovane talento pratese che ha conquistato il riconoscimento per il miglior panettone del mondo innovativo nel 2020 e nel 2019 miglior monoporzione moderna italiana dedicata a Prato con la FIP Federazione Internazionale Pasticceria, adesso libero professionista consulente per pasticcerie e scuole private di pasticceria. Questo è stato il percorso esperenziale fatto di sapori, talenti e passioni e a chiudere il pranzo sono state servite due dolcezze che hanno reso famosa la città di Prato. A prepararle due artigiani artisti talentuosi: Paolo Sacchetti ha interpretato la tradizione rendendola attuale rivisitando le tipiche "pesche di Prato" e Luca Mannori, quasi trent'anni fa ha guardato al futuro conquistando nel 1997 il campionato del mondo con la "torta sette veli" in cui riportò i concetti di dolce, acido, croccante e morbido divenuti la base della pasticceria contemporanea.

L'arte è anche quella del ricevere sviluppando attraverso la cucina messaggi di crescita culturale, sapendo interpretare i tempi moderni creando pietanze che affondano le radici nella storia più autentica della città di Prato ma dalla presentazione e dal gusto attuale. Un'evoluzione di cui il Club del Fornello si rende protagonista ogni giorno.



Il Club del "Fornello" di Lucca cor

Si festeggia la ricorrenza e si celebra Puccini



Particolare buffet di benvenuto alla Pecora Nera

LUCCA - Festeggiare i 35 anni dalla Fondazione del Club lo ritengo un grande onore, anche se è costata non poca fatica e tanta ansia sia per me che per tutte le Fornelle che hanno collaborato fattivamente all'organizzazione.

Le Presidenti che si sono succedute, a partire da Laura Lunardi che ha creato il Club e lo ha condotto per ben 14 anni, hanno contribuito, anno dopo anno, a mantenere quel clima di amicizia e di collaborazione necessari per far crescere, non solo numericamente, il Club. Sono sicura che tutte le Fornelle che hanno voluto regalarci la loro presenza, abbiano respirato quell'aria di festa, di allegria e di amicizia che volevamo trasmettere.

Grazie a tutte.

Ricorrendo i 100 anni dalla morte del grandissimo Giacomo Puccini, le Fornelle non potevano non dedicare la festa al Maestro, proponendo, fra gli altri, alcuni dei piatti a Lui cari.

La giornata si è aperta accogliendo le Fornelle ospiti alla Pecora nera, locale gestito dall'ANFAAS (Associazione Nazionale di famiglie di persone con disabilità Intellettiva e/o relazionale) dove era stato allestito un buffet interamente preparato dalle Fornelle. Abbiamo voluto confermare la nostra presenza alla Pecora nera anche se, dopo la scelta fatta alcuni mesi fa, il giardino "degli Osservanti", su cui il locale si affaccia, È stato "aggredito" dalle ruspe a causa di infiltrazioni di acqua nel garage sottostante.

Dopo lo scambio di saluti, qualche caffè e qualche pezzetto salato o dolce, ci siamo trasferiti nello splendido Oratorio Degli Angeli Custodi recentemente restaurato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca e gentilmente concessoci per l'occasione.

Un ingresso anonimo, introduce a uno degli ambienti piu inaspettati e sorprendenti, caratteristiche ricorrenti dell'edilizia lucchese di epoca barocca.

Nell'oratorio, 4 bravissimi studenti del Conservatorio di Musica Luigi Boccherini hanno cantato alcune composizioni di Giacomo Puccini, accompagnai al pianoforte dalla docente del Conservatorio.


Oratorio degli Angeli Custodi


Cantanti e pianista

ompie 35 anni



Foto di gruppo con torta



Mise en place

Devo dire che questo intermezzo culturale, il cui gradimento da molte manifestato, è stato organizzato ad esclusivo beneficio delle amiche Fornelle ospiti, visto che le Fornelle lucchesi avevano già indossato i grembiuli per suonare anziché musica per le orecchie, musica per il palato.

Quindi, approfittando della splendida giornata e della bellezza delle Mura che circondono la città, sul baluardo S. Salvatore è stato preparato dalle Fornelle un pranzo davvero speciale al quale hanno partecipato oltre 100 persone fra Fornelle, Autorità - Presidente della Provincia Luca Menesini e l'Assessore al Turismo del Comune di Lucca Remo Santini - e alcuni amici.

È stata quindi un'occasione anche per far apprezzare la bellezza delle Mura e della città e per celebrare ancora una volta il nostro grandissimo Maestro Giacomo Puccini.

Al termine dell'allestimento del buffet dei dolci, 3 fornelle hanno montato il dolce del compleanno, un cerchio di pasta sfoglia di 130 cm di diametro che hanno ricoperto di crema chantilly e frutti di bosco e, al centro, l'immancabile fornello realizzato da cioccolatière lucchese.

Un vero esempio di show- cooking.

Anna



Presentazione Presidente Incoming Giovanna Pucci



Centro tavola

Serata conviviale al "Mirage" per le Fornelle di La Spezia

LA SPEZIA - Il Club del Fornello di La Spezia ha tenuto venerdì 11 aprile, all'hotel ristorante "Mirage" di Porto Venere, la propria serata conviviale. Ad aprire i lavori, di fronte ad una platea di varie decine di persone, tra Fornelle, invitati ed ospiti, è stata la nuova presidente della delegazione, Bruna Gianfranchi che ha ricordato le origini del Club del Fornello, sorto nel 1977 nel castello di Rivalta, vicino a Piacenza, e poi diffusosi in molte regioni d'Italia. Il Club di La Spezia è uno dei primi ad essere sorto, e il suo ruolo importante è stato sottolineato anche dalla presenza a Porto Venere della tesoriera nazionale Erminia Vivian Trabacchi, che ha portato i saluti della presidente nazionale Gisella Pampari Corvi, così come erano presenti rappresentanze di altre città, tra cui Firenze.



Caratteristica del Club del Fornello, che lo differenzia in modo originale ed unico da altre associazioni presenti nel campo della cucina (e che è richiamata dallo stesso nome), è quella di organizzare conviviali nelle quali i piatti portati in tavola sono preparati dalle stesse Fornelle, che si ispirano quasi sempre alla tradizione locale. Lo ha spiegato bene la presidente Gianfranchi presentando il ricco menu della serata: aperitivo con



frittelle di baccalà, verdurine fritte e panizza di ceci; antipasto con trittico di acciughe del mar Ligure, bruschetta ai muscoli del Golfo e "brandacujun" con sfoglie al nero; mes-ciüa spezzina, preparata in modo superlativo grazie anche all'olio con cui è stata accompagnata; testaroli sarzanesi con olio e parmigiano e testaroli della Lunigiana al pesto; e infine una lunga e prelibata "platea" di dolci: spongata di Sarzana, Mousse alla ricotta di Brugnato, dolcetti





ai pinoli, cantuccini e infine "torta del Fornello", con dedica alla presidente, che ha provveduto al taglio delle prime fette.

Di particolare interesse l'abbinamento dei vini che, dopo il bicchiere iniziale di champagne, ha unito insieme le due "doc" della provincia spezzina: il "Colli di Luni" bianco e fermo per antipasti e primi e il "Cinque Terre", presentato dal noto vinificatore Lucio De Batté nella versione pregiata dello "Sciacchetrà" delle Cantine del Parco. Lo stesso De Battè ha presentato la storia e le caratteristiche del prezioso "vino da meditazione", inserendole nello straordinario cammino di rilancio del territorio delle Cinque Terre portato avanti con successo negli ultimi decenni.

La conviviale, che si era aperta anche con parole di saluto del presidente del Consiglio comunale di La Spezia Maurizio Piscopo, si è poi chiusa con una relazione del professor Egidio Banti, presidente del centro "Niccolò V", sul tema, anch'esso originale, "L'isola misteriosa, il fornello e la farinata". L'isola in questione, descritta dal relatore alla luce delle più aggiornate ricerche storiche, è quella del Tino, posta dirimpetto a Porto Venere a chiusura del Golfo, il cui nome antico, "Tiro", rimanda agli antichi navigatori fenici, che portavano con sé sacchi di ceci resistenti al mare e alle onde, cuocendoli poi in "fornelli" improvvisati ma ricchi di fascino, scavati nei pressi dei loro approdi (e quindi anche nella Porto Venere di almeno mille anni prima di Cristo). Da lì, quasi certamente, i primi piatti di farinata, intesi anche come offerte votive alle divinità di quelle antiche religioni, prima tra tutte la dea Astarte, la "Luna" fenicia, guida notturna dei naviganti.

I saluti finali hanno posto fine ad una serata di notevole valore gastronomico e culturale, due aspetti della civiltà che nessuna "intelligenza artificiale", come è stato sottolineato, potrà mai cancellare o ridimensionare...



Le 'Fornelle' ripartono da cucina e tradizione

Il conviviale a Porto Venere delle delegazione spezzina con la relazione di Egidio Banti 'Isola misteriosa e farinata'

PORTO VENERE

È stata Porto Venere, con la sua bellezza e il suo mare, ad ospitare nella cornice dell'hotel-ristorante Mirage la conviviale del nuovo corso della delegazione spezzina delle 'Fornelle', che sotto la guida della presidente Bruna Gianfranchi è tornata nel pieno delle attività nel segno della tradizione culinaria e della voglia di condivisione. Gusto e approfondimenti il tema della serata, a cui hanno preso parte diversi ospiti, secondo la tradizione tramandata fin dalla fondazione del Club del Fornello, avvenuta nel 1977 a Rivalta. Sono state le stesse componenti della delegazione spezzina, fra le prime ad essere sorte, a preparare i piatti per i loro invitati, fra i quali la tesoriera nazionale Erminia Vivian Trabacchi, che ha portato i saluti della presidente Giselle Pampari Corvi. La presentazione del menù, legato al territorio, è stata affidata alla presidente Gianfranchi. Come da tradizione, è stato curato l'abbinamento ai vini locali: il 'Colli di Luni' bianco e fermo per antipasti e primi e il 'Cinque Terre', presentato dal vinificatore Lucio De Batté nella versione pregiata dello 'Sciacchetrà' delle Cantine del Parco. La conviviale, aperta dal saluto del presidente del consiglio comunale di Spezia Maurizio Piscopo, si è poi chiusa con una relazione del professor Egidio Banti, presidente del centro 'Niccolò V', sul tema 'L'isola misteriosa, il fornello e la farinata': si tratta del Tino, descritto alla luce delle più aggiornate ricerche storiche. «Il suo nome, antico, «Tiro», rimanda agli antichi navigatori fenici – spiega Banti - che portavano con sé sacchi di ceci resistenti al mare e alle onde, cuocendoli poi in «fornelli» improvvisati ma ricchi di fascino, scavati nei pressi dei loro approdi (e quindi anche nella Porto Venere di almeno mille anni prima di Cristo). Da lì, quasi certamente, i primi piatti di farinata, intesi anche come offerte votive alle divinità di quelle antiche religioni, prima tra tutte la dea Astarte, la «Luna» fenicia, guida notturna dei naviganti».

C.T

Un momento del conviviale organizzato dalla delegazione spezzina delle Fornelle

Il percorso dell'anno 2023 del Club del Fornello di Perugia

PERUGIA - L'anno 2023 è iniziato con la festa in maschera a casa della tesoriera Fausta il 19 febbraio con balli, buon cibo e allegra compagnia.









C'è poi la conviviale di Pasqua il 2 aprile a casa della fornella Anna, dove oltre a gustare ottimo cibo, siamo state deliziate dalla buona musica del marito al pianoforte.

A seguire il 14 maggio 23 c'è stata la gita a Città della Pieve, città natale di Pietro Vannucci detto il Perugino in occasione del 5° centenario della morte. Una giornata piacevolissima tra cultura e gastronomia, infatti oltre a visitare i luoghi con le opere





del Perugino, ottimo pranzo in trattoria tipica con "pici cacio e pepe".

Prima di andare tutti in ferie in data 21 giugno c'è stata la serata estiva "Pizza & Pizzica" nel giardino del ristorante del Golf, con tanti ospiti in allegra compagnia, musica divertente e ottimo cibo.

Il 7 ottobre poi, un'altra uscita in compagnia, iniziata con la visita al Parco della Fondazione Archeologia Arborea (Lerchi San Lorenzo PG) che si prende cura e si impegna nella riscoperta di antiche varietà di alberi da frutta. Seguita con la visita al museo della Tela Umbra situato all'interno del palazzo Tomassini a Città di Castello dove ancora oggi vengono prodotti manufatti in puro lino lavorati su telai manuali di fine '800 utilizzando disegni originali di epoche medievali erinascimentali. Pranzo alla trattoria Lea a gustare tagliatelle al tar-











tufo e visita alla Pinacoteca a concludere la giornata.

Un'altra serata all'insegna della convivialità il 22 ottobre a casa della fornella Patrizia per una pizzata fantastica al forno a legna con tante birre di qualità.

Abbiamo concluso l'anno 2023, il 3 dicembre con la serata degli auguri organizzata in un locale (Bertini's) a nostra completa disposizione. Serata piacevolissim a con tanti dolcetti a formare la scritta "Buon Natale" fatti da noi fornelle.





In tutte le occasioni è stato bello ritrovarsi insieme in un clima di armonia ed amicizia in questo anno fecondo e positivo con l'augurio di proseguire anche per il prossimo 2024.



Graziella Marianeschi Roila

Ragusa, quando la solidarietà corre a sostegno dei progetti antitratta



La visita delle socie del Club del Fornello ad Arte&Orti della cooperativa Proxima

RAGUSA - 9 aprile 2024

La solidarietà corre sul filo della condivisione. È il messaggio che hanno voluto attuare le amiche del Club del Fornello che hanno animato una visita molto piacevole ad Arte&Orti, la sede degli orti sociali e della sartoria sociale di Proxima, la cooperativa che si dedica ai progetti antitratta. Il Club del Fornello è stato fondato a Piacenza nel 1977 da Magda Lucchini. È un'associazione la cui caratteristica è la finalità di tenere vive le tradizioni della propria città cucinando a turno i pranzi. Ecco perché lo scambio di esperienze risulta più diretto e il culto della buona tavola più concreto senza togliere il piacere di stare insieme in una atmosfera piacevole ma soprattutto amichevole. Il Club del Fornello ha deciso di effettuare una donazione a sostegno della cooperativa Proxima Ragusa.

"Ringraziamo di cuore le nostre amiche per la loro donazione – spiegano dalla cooperativa – che sarà dedicata a sostenere le attività dei nostri progetti antitratta. È fondamentale per noi poter condividere con la cittadinanza le finalità e i risultati dei nostri progetti destinati a fornire supporto a chi sceglie con coraggio di fuoriuscire da situazioni di tratta e grave sfruttamento, spesso drammatiche. Queste situazioni sono frequentemente sotto gli occhi di tutti, ma sono necessarie occasioni di sensibilizzazione e integrazione come quella di oggi, perché siano a tutti comprensibili e visibili. Tutti possiamo fare la differenza nel contrasto alla schiavitù moderna".





Visita al feudo Disisa









Incontro di novembre per onorare i Morti

PALERMO - In Sicilia si realizza la frutta di Martorana. Noi ne abbiamo confezionato 160 sacchetti donati in beneficenza ad una casa di donne e bambini protetti dallo Stato.











Un pomeriggio di pasticceria

PALERMO - Abbiamo imparato a realizzare tre dolci con la pasticcera Simona Schiavo presso la Scuola alberghiera: delizia al limone, specialità salernitana; Red Velvet; cream tart.









