IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA

# Il Fornello

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



# Calendario delle manifestazioni

## 2025



**9 APRILE**

IMOLA
XXX ANNIVERSARIO



**22 MAGGIO**

LA SPEZIA
XXXV ANNIVERSARIO



**30 SETTEMBRE**

FERRARA
XL ANNIVERSARIO

## 2026



**25-26-27 SETTEMBRE**

PERUGIA
XVIII CONGRESSO

## 2027



**DATA DA DEFINIRE**

PIACENZA
L DI FONDAZIONE

*In copertina: Maria Cruz del Centro Flamenco e Danza "El Lucero"*

# Carissime Fornelle,

con gli auguri più affettuosi, ormai di Buon Proseguimento d'anno, iniziamo un 2025 che non è bisesto e speriamo benevolo.

Siamo già al programma dei prossimi eventi, quelli in calendario e chissà se strada facendo ne spunterà ancora qualche altro.

Come saprete, purtroppo io non ho potuto partecipare al nostro congresso di Madrid e ne sono veramente dispiaciuta per diversi motivi: primo per il mio problema personale, secondo perché desidero essere sempre con voi in ogni occasione, quando, proprio in questi momenti di convivialità e socialità si percepiscono appieno tutti i valori del nostro Fornello.

E allora il piacere di ritrovarci va oltre il piacere di gustare il cibo preparato e il perché ci troviamo in quel giorno e in quel luogo.

Prevale la gioia dell'incontro e il calore dell'amicizia.

Il Fornello è anche un esercizio di comportamento e non solo di "cucina". Il ritmo distensivo della "cucinata" che è sempre un atto di affetto per i familiari o gli amici, trasmette una maggiore empatia nell' affrontare le persone e il mondo attorno.

Cosa non facile, oggi, quando l'individualismo spesso prevale la ragione e la convivenza.

Grazie ancora a Nicoletta e a tutte le Fornelle madrilene per l'organizzazione del nostro XVII Congresso.

Ragazze vi sarete anche affaticate, avrete dovuto anche portare tanta pazienza, ma quanti complimenti e gratitudine per la vostra bravura da parte di tutte noi; e l'onore della presenza delle Istituzioni dite poco?. Brave, brave davvero!!

Vi abbraccio

**Gisella**
gennaio 2025

# Madrid: XVII Congresso

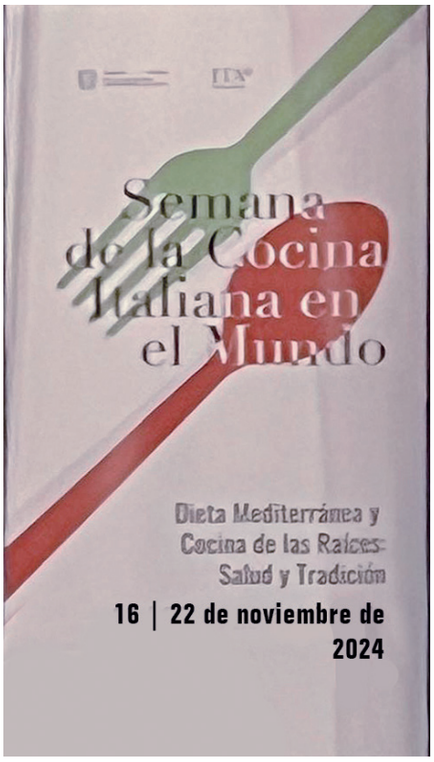
## Il saluto della Presidente

Un saluto di gratitudine e di gioia.

Ringrazio Sua Ecc. l'Ambasciatore Giuseppe Buccino Grimaldi che ci onora della sua presenza.

Ringrazio la Dott. Susy Baldasseroni Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura per l'ospitalità concessa a "Il Fornello di Rivalta di Piacenza" che qui, oggi, apre il suo XVII Congresso, in contemporanea con la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Ringrazio la Presidente de "Il Fornello di Rivalta di Piacenza" Club di Madrid Nicoletta Negrini e le Fornelle madrilene per l'organizzazione di questo importante evento e tutte le Fornelle e gli ospiti presenti.






*Anna Greco legge il saluto della Presidente*

L'apertura del Club di Madrid de "Il Fornello di Rivalta di Piacenza", non è stata del tutto casuale, ma legata senza dubbio, alla presenza di Nicoletta Negrini, una delle imprenditrici più attive in Madrid, che da sempre in casa, ha respirato i profumi del Fornello da sua madre Santa, iconica presidente del Club di Cento; e anche al rapporto storico, particolarmente sentito da noi piacentini, tra il Ducato di Parma e Piacenza e la Corte spagnola nel sec. XVIII, tramite il Card. Giulio Alberoni, piacentino.

Questi, da semplice abatello alla corte del Duca di Parma e Piacenza, ma astuto e con grande capacità di conquistare i potenti, partecipò all'inizio del '700 ad una missione diplomatica presso il Duca di Vendôme, comandante delle truppe francesi in Italia e con la sua astuzia e "doni golosi" lo conquista e lo segue in Spagna, dove viene introdotto a Corte e dove si rende gradito alla Famiglia Reale.

L'abile regia, poi, nel 1714, del matrimonio di Filippo V con la principessa Elisabetta Farnese, nipote del Duca di Parma e Piacenza, creò la sua fortuna e la carica di Primo Ministro. Posizione che consolidò con la sua indubbia caratura politica, ma anche con i suoi "doni golosi" (che poi erano i salami piacentini) che faceva arrivare a casa sua, via terra e via mare, per poi servirsene, con occhio lungo, secondo necessità.

Conquistando così anche la Regina che lo preferiva crudo, e Sua Maestà cotto, ma crudo durante le battute di caccia.

Non sarà che proprio da qui ne inizia il commercio, tutt'ora assai florido... e ne abbiamo un bell'esempio sotto mano?

Il Mediterraneo è abbastanza grande per permettere a popoli e civiltà di fiorire in modo indipendente e abbastanza piccolo per riuscire a dialogare con il commercio e lo scambio.

Il clima delle coste permette, nella penisola iberica e in quella italiana, coltivazioni pressoché sovrapponibili, dall'ulivo alla vite, numerosi allevamenti e naturalmente la pesca.

E così l'olio, il vino, il pesce, la



*Santa, Anna e Mina*

carne di maiale e di bovino, gli ortaggi diventano protagonisti indiscussi della tavola.

A dimostrare quanto i confini tra le due culture in tavola, siano esclusivamente geografici.

Ad esempio troviamo il Polpo alla Gallega e il Polpo alla Luciana, la Coda di toro e la Coda alla vaccinara, le Bruschette e le Tapas, le Tortillas e le Frittate etc...

Sono entrambe cucine mediterranee, salutari: in Italia si abbonda di pasta (anche troppo), in Spagna si usa più riso e spesso lo zafferano, di chiaro influsso arabo.

E così anche una dominazione può lasciare il suo segno.

A Milano si prepara un piatto tipico, i "Mondeghili", queste polpette di carne macinata sono un lascito della dominazione spagnola del '600.




***La statua dell'Orso e del Corbezzolo, rappresenta il simbolo della città e si trova nella piazza denominata Puerta del Sol tra la Calle de Alcalá e la Carrera de San Jerónim, in pieno centro storico della capitale iberica***



Il nome trae origine da una parola araba, evoluta poi nella spagnola "albondiga" e storpiata col tempo nel meneghino "mondeghili".

La natura del terreno, il commercio e anche le dominazioni diventano così veicolo di sapori, di usi e di stili di vita.

Ringrazio ancora Nicoletta Negrini Presidente de "Il Fornello di Rivalta di Piacenza" Club di Madrid e le le sue Fornelle per l'impegno, certo gravoso, dell'organizzazione del nostro XVII congresso, ma il piacere di ritrovarci è troppo grande e la numerosa partecipazione, dalle Dolomiti all'Etna, vi farà dimenticare le fatiche.

Manco solo io e ne sono dispiaciuta, anzi addolorata, ho sperato sino all'ultimo di essere con voi.

Una rinuncia sofferta, ma inevitabile in questo mio personale momento, ma sono con voi col cuore.

Grazie e a tutte un forte abbraccio e "lunga vita al Fornello"!

**Gisella**

# Il saluto di S. E. l'Ambasciatore Giuseppe Buccino Grimaldi




Buon pomeriggio a tutte e a tutti,

sono molto lieto di essere qui con voi questo pomeriggio, nella prestigiosa cornice dell'Istituto Italiano di Cultura a Madrid, per dare avvio al XVII convegno del "Club del Fornello".

Desidero innanzitutto dare un caloroso benvenuto a Madrid alle rappresentanti del Club provenienti dall'Italia. So che già in passato siete state qui, istaurando una proficua collaborazione con le istituzioni del Sistema Italia, e mi fa particolare piacere rilevare come l'unica delegazione estera del Club sia proprio in Spagna, a riprova dei forti legami fra le cucine italiana e spagnola, entrambe basate su quel concetto di dieta mediterranea i cui bene-





***Sua Eccellenza l'Ambasciatore con le Fornelle di Madrid***



***Le Fornelle di Madrid con le Fornelle di Cento***

fici sono sempre più unanimemente riconosciuti. D'altra parte non credo sia un caso se il convegno del Club, che nasce con la missione di condividere e trasmettere ricette tradizionali della cucina italiana, si tiene proprio a ridosso della IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, quest'anno dedicata a "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione."

Questa edizione ha dunque l'intento di esaltare l'autenticità e la ricchezza delle tradizioni culinarie italiane, collegandole all'importanza della Dieta Mediterranea, quale stile di vita sano, equilibrato e sostenibile. Un approccio che si associa alla "cucina delle radici", evidenziando le preparazioni regionali tramandate di generazione in generazione, e sottolineando la straordinaria ricchezza culturale che contraddistingue ogni area d'Italia.

Quale miglior modo di celebrare la Settimana - alla quale qui a Madrid abbiamo dato l'avvio ieri con un evento dedicato alla "Cucina Spaziale" e inquadrato anche nel contesto della "Semana de la Ciencia" - che con un convegno di chi della tradizione culinaria ha fatto il proprio motto, operando in piena sinergia con l'intento di trasmettere i valori legati alla cucina alle future generazioni di italiani, affinché non perdano le proprie radici e la vera essenza dell'autentico cibo italiano. Vi ringrazio per la vostra attenzione e vi auguro una proficua discussione.



***Gli invitati***

# Tre giorni a Madrid

**MADRID** - Quando a Siracusa la Presidente del club del Fornello di Madrid si è proposta per organizzare il XVII Congresso Nazionale, si è creata tra le Fornelle un'altissima aspettativa che Nicoletta ha saputo pienamente soddisfare.

Dopo tanta attesa nei giorni 15-16-17 novembre 2024 si è quindi svolto a Madrid il nostro XVII Congresso.

Sono stati giorni intensi che hanno visto la partecipazione di 22 club provenienti da tutta l'Italia da nord a sud.

La tre giorni è iniziata venerdì 15 all'Istituto Italiano di Cultura, proprio in concomitanza con la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, accolte dalle soavi note della pianista Antonia Valente della scuola di Musica Reina Sofia.




***La Presidente del Club del Fornello di Madrid Nicoletta Negrini***

"La cucina delle famiglie Italiane e Spagnole: affinità storiche e culturali", il tema sviluppato dai relatori che si sono susseguiti sul palco:

Sua Eccellenza l'Ambasciatore Giuseppe Buccino Grimaldi, Anna Greco Segretaria Nazionale del Club del Fornello, in rappresentanza della Presidente Nazionale del Club del Fornello Gisella Corvi, Susy Baldasseroni Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura, Nicoletta Negrini Presidente Club del Fornello di Madrid, Julia Perez giornalista gastronomica, Andrea Tumbarello chef, Marco Pizzi Presidente della Camera di Commercio Italiana, Nino Redruello chef.



E poi... "Vivencias Flamencas" un affascinante e struggente spettacolo di flamenco, una forma d'arte che esprime con la musica e il ballo le emozioni dell'animo umano dalla gioia al dolore alla passionalità alla rabbia...

Un plauso a tutte le ballerine ed in particolare a Maria Cruz e alla Direttrice Conchi Panigua del Centro Flamenco e Danza "El Lucero".






***Susi Baldasseroni Direttrice dell'Istituto Italiano di cultura***




***Julia Perez giornalista gastronomica***




***Marco Pizzi Presidente Camera di Commercio Italiana***



Qualche minuto per riprendersi da tanta intensità, prima di assaporare golosità e prelibatezze spagnole e italiane interamente cucinate dalle stesse Fornelle.

L'inizio promette bene!

Il giorno successivo, accompagnate da guide eccezionali, abbiamo visitato la parte più antica della città e raggiunto la meta finale "Casa Valencia" dove



ci aspettavano due grandi "ollas" di paella, di carne e di pesce.

Pomeriggio in libertà.

Ore 20 le Fornelle in grande spolvero, raggiungono per la Cena di Gala il Club Financiero Gènova esclusivo club degli imprenditori di Madrid.

Al termine, complice una musica pop dance, molte di noi si sono scatenate in balli liberatori.




***Nino Redruello chef***







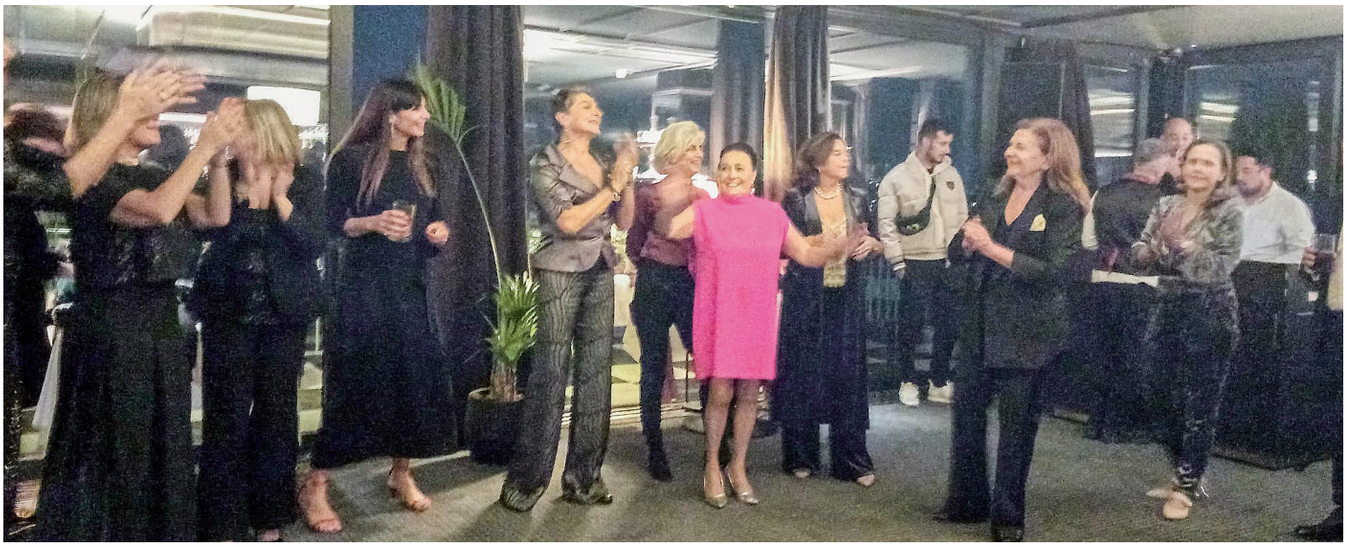


*Le Fornelle di Chiusi con i mariti*

È domenica, molte Fornelle sono già in rientro in Italia. Un gruppo visita il Museo del Prado altre il Museo Reina Sofia.

Per l'ultimo appuntamento ci troviamo al Lhardy il primo ristorante di lusso di Madrid inaugurato nel 1839 e frequentato anche dall'aristocrazia spagnola.

L'ambiente storico è bellissimo e pieno di atmosfera, ci viene servito il Cocido il piatto più rappresentativo della cucina madrilena, simile ad un bollito. Persino il modo in cui servire e mangiare questa pietanza è tutto un rituale, un banchettare di molte por-



*L'allegria non manca...*







tate lungo varie ore che ben rappresenta lo spirito gaudente e conviviale del popolo spagnolo.

Siamo giunte al termine di questo piacevole e interessante Congresso.

Grazie a Nicoletta e a tutte le Fornelle Madrilene.

E come dice la nostra Presidente Nazionale "Lunga vita al Fornello".

Madrid chiama Perugia: 25-26-27 settembre 2026 XVIII Congresso Nazionale".

**Anna Greco**





***Consegna del gagliardetto del Fornello al titolare del ristorante Lhardy***




# Il Fornello XV

## Madrid 15-16-17



# VII Congresso

## 7 novembre 2024

IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA

# Un torneo per Diana Web



**PIACENZA**, 19 ottobre 2024

Il salone della splendida Basilica di S. Giovanni in Canale ci ha accolto per un pomeriggio tutto speciale.

Abbiamo voluto iniziare l'anno 2024-2025 alla luce del binomio cucina-solidarietà che da tanti anni ormai ci accompagna, organizzando un Burraco benefico a favore del progetto Diana Web, beneficenza ufficiale del Club.

È stato un pomeriggio di successo cui hanno partecipato, in rigoroso silenzio, giocatrici e giocatori ben felici di gustare a fine torneo una bella Polentata con tanti sfiziosi accompagnamenti e poi dolci e... ancora dolci; il tutto preparato da noi.

Presenti anche alcune coraggiose fornelle da Ferrara, da Milano e da Parma nonostante il ritorno di notte e sotto la pioggia! Questa è vera amicizia e solidarietà, grazie, veramente.

Ringraziamo l'Associazione Jolly Rosso per la direzione, gratuita, del Torneo.

**g.p.c.**



# Cena degli auguri 2024





***Rossana Ratti a sinistra e Albertina Castilletti a destra***








**PIACENZA**, 15 dicembre 2024

Per la nostra consueta Cena degli Auguri siamo tornati all'Agriturismo Boschi Celati: bello, accogliente, che ci ha in simpatia e noi altrettanto con la sua dinamica proprietaria dott. Giovanna Giancani, e che quest'anno ci ha davvero confermato il significato del suo toponimo. Infatti quasi non lo si trovava tanta era la nebbia che lo...celava.

Ma tutto è andato senza difficoltà, le fornelle si sono impegnate tutte e veramente bene, anche le due nuove socie: Albertina Castilletti e Rossana Vernizzi Ratti alle quali, tra gli auguri di tutte noi, è stato ufficialmente imposto il classico grembiule d'ordinanza e il bel medaglione.

La novità di un buon accompagnamento musicale ha scaldato gli animi e resa ancor più gradita la serata a tutti.

**g.p.c.**

# Sfogline in gara per la solidarietà



**FERRARA** - Il 15 settembre 2024 la Fondazione A.D.O. (Associazione Domiciliare Oncologica), ha organizzato nella splendida cornice del Cortile del Castello Estense, la quinta Gara di Sfogline/i della Solidarietà.

Il Club del Fornello di Ferrara ha partecipato con un gruppo di lavoro "team building", composto dalle Fornelle Eleonora, Ginevra (aspirante fornella), Paola, Piera e Romina.

Lo scopo della giornata oltre a quello di fare conoscere le attività della Fondazione stessa, che offre sostegno medico, infermieristico, psicologico e raccoglie fondi utili per l'assistenza dei pazienti stessi, è quello di mantenere viva la tradizione della "sfoglia tirata a mano rigorosamente con il mattarello!", ed il nostro Club che porta avanti proprio la cucina della tradizione, non ha esitato a partecipare.

Infatti rappresentanti dell'Accademia della Sfoglia hanno tenuto una divertente ed efficace lezione, che ha prodotto concretamente delle invitanti e lunghissime tagliatelle!

Ah proposito... vogliamo ricordare le origini di questo formato di pasta fatta a mano: le Tagliatelle pare siano state inventate nel 1487 dal Mastro Zafirano, in occasione















presente lo chef pluristellato Igles Corelli, che ha confermato la presenza costante di una sfoglina nei suoi ristoranti.

Che le origini siano ferraresi o bolognesi, poco importa... perché le tagliatelle da sempre costituiscono un ghiotto e squisito primo piatto della tradizione culinaria italiana e noi Fornelle vogliamo mantenere e trasmettere la tradizione della sfoglia fatta a mano anche alle generazioni future per non dimenticare le nostre radici!

del matrimonio di Lucrezia Borgia con il Duca di Ferrara Alfonso D'Este, che si ispirò ai bellissimi e lunghissimi capelli biondi della sposa.

Tra i giudici d'onore della gara delle Sfogline della Solidarietà era



# Pranzo degli Auguri di Natale



**FERRARA** - Domenica 15 dicembre in una classica giornata invernale, dove la nebbia la fa da padrona, le Fornelle ferraresi si sono trasferite a "Corte Spina", antico casale dei primi del '900, sapientemente ristrutturato, immerso nel verde delle valli del Parco del Delta del Po, per accogliere amici e familiari e scambiare gli auguri di un Buon Natale.

A metà mattina le Fornelle si sono date appuntamento nella cucina messa a disposizione e, con un perfetto lavoro di squadra, i piatti si sono trasformati in pietanze invitanti e golose che hanno occupato i tavoli sapientemente imbanditi in stile natalizio.

In particolare il menù è stato introdotto da una tartelletta con besciamella e cotechino, accompagnata da zucchine e porri ripassati, galantina di faraona con citronette alla senape di Dijone, flan di zucca con chips di cavolo nero e giardiniera della Giovanna.

Abbiamo proseguito con la zuppa imperiale in brodo di faraona (piatto tipico della tradizione culinaria emiliano-romagnola), servita nelle zuppiere di casa nostra, quelle che le nostre nonne











usavano nei giorni di festa!

Continuando, ecco la portata del cappone ripieno al profumo del Natale, su salsa di arance, cipolla e prugne, servito con contorno di castagne, patate sabbiate e spinaci ripassati in padella con pinoli.

Dulcis in fundo un variegato e golosissimo buffet di dolci della tradizione.

Ben presto l'atmosfera della giornata si è riscaldata non solo per il buon cibo, per l'Amicizia ma soprattutto per la Solidarietà che quest'anno il club del Fornello di Ferrara ha deciso di dedicare al Trasporto Amico di Ferrara A.P.S. (associazione promozione sociale), che si pone come obbiettivo l'organizzazione e l'attivazione di un concreto servizio di trasporto, per le esigenze di mobilità delle persone disabili o temporaneamente invalide, per anziani soli, per chi ne ha bisogno!

La giornata si è conclusa con i ringraziamenti e l'approvazione dei nostri ospiti e noi vogliamo ricordarla con una frase "il segreto dell'esistenza umana non sta soltanto nel vivere, ma anche nel sapere per cosa vivere (Fëdor Dostoevskij).





# I primi quarant'anni delle Fornelle di Cremona



**CREMONA** - Festeggiati i primi 40 anni dalle Fornelle di Cremona. In città ci sono due club del Fornello: Cremona e Cremona Due ed è stato proprio il primo a celebrare il suo anniversario.

Il Club del Fornello di Cremona è presieduto da Franca Mola e lo scopo è quello di riunirsi, scambiarsi le ricette, cucinare, e pur nel rispetto delle tradizioni i piatti, anche quelli presentati oggi al passo con i tempi, si sono evoluti.

La Presidente Franca è una Socia fondatrice del Fornello di Cremona ed importante punto di riferimento per tutte le Socie del Club.



***La Presidente Franca Mola***

Un centinaio le Fornelle di tutta Italia che sono giunte a Cremona per festeggiare questo importante traguardo. Quale migliore occasione per presentare alle ospiti la splendida Piazza Duomo con l'importantissima Cattedrale, considerata la Cappella Sistina del Nord per le meravigliose pareti affrescate dal Boccaccio Boccaccino e dal Pordenone e proseguire la visita al museo verticale del Torrazzo che è la torre campanaria medievale in laterizio più alta d'Europa.

Dopo la visita ai monumenti più



importanti della città, le ospiti, accompagnate dalle nostre Socie, si sono dirette a Palazzo Pallavicino in corso Matteotti, sempre nel cuore della città, dove si è svolta la conviviale ed insieme abbiamo trascorso un momento durante il quale si sono gustati i prelibati piatti preparati all'insegna della cultura della cucina. Ogni Fornella, infatti, si dedica ai fornelli con amore, dedizione e grande passione.

Al momento del congedo le Fornelle di Cremona hanno voluto omaggiare a tutte le amiche presenti un *"piccolo torrazzo"* di metallo contenente una pergamena con una poesia, dedicata alle Fornelle, scritta dal marito di Franca nel 1984, a ricordo della bellissima ricorrenza trascorsa insieme.






# LIRICA

Vetri scintillanti
Candidi lini
e lume di candela
Con maestria
e femminea arte
l'amore delle nostre donne
porge
al piacer nostro e loro
ben curate leccornie.
Affondan morbidi
gli argenti
nell'incruenta gara
che saporita
scioglie
nei suoi variati gusti
tutti i pensier molesti.
Letizia somma giunge
agli avidi palati
fervida allegria sale
ai desiosi cuori
e voci chiare e gioiose
condiscono il piacere.
Gloria sia decretata alle fornelle
che son preziose e care e belle.

**M.M.**

# Quarant'anni a Rovereto

**ROVERETO** - Una numerosa rappresentanza di ben 17 Club affiliati al Fornello di Rivalta di Piacenza ci ha onorato della sua presenza il 10 ottobre scorso, partecipando alla festa organizzata per festeggiare i 40 anni dalla Fondazione del nostro Club. La giornata è iniziata con un caffé di benvenuto accompagnato da un assortimento di dolci e salati preparati da alcune di noi, presso il Sichardt Café, nell'omonimo palazzo settecentesco in cui ha sede il Museo della città.

È seguita una visita alla suggestiva Casa d'arte futurista Depero, museo situato nel centro storico della città, che ospita molte tra le opere più importanti dell'artista roveretano.

Il pranzo è stato allestito presso la sede della cantina Vivallis a Nogaredo, località sita sulla sponda destra del fiume Adige. La scelta di questa sede non è stata casuale, bensì dettata dal desiderio di proseguire in una sorta di percorso ideale ispirato all'arte di Depero: infatti anche la grande sala che ci ha ospitati è intitolata all'artista, il quale negli anni '50 aveva creato il primo marchio SAV, Società Agricoltori Vallagarina, oggi Vivallis. Anche la grande installazione che oggi orna le pareti della sala è stata recentemente realizzata con alcuni legni del Trentino ed è ispirata a 10 opere di Fortunato Depero. Qui le amiche Fornelle e una decina di ospiti, in tutto una settantina di persone, hanno potuto gustare alcune specialità della cucina tipica del nostro territorio sapientemente cucinate dallo chef Paolo Dolzan, alcune delle quali sulla base di nostre ricette, quando non personalmente realizzate da noi. A proposito di ricette voglio anche sottolineare che, a ricordo della giornata, abbiamo fatto dono a tutte le Fornelle e agli ospiti intervenuti di un libro con cui abbiamo voluto sigillare i primi 40 anni di un'attività volta costantemente a valorizzare la convivialità, la tradizione e la cultura del cibo in amicizia, attraverso una selezione di ricette sperimentate nel corso degli anni in occasione delle nostre riunioni conviviali corredate di fotografie delle occasioni più significative. La pubblicazione è il risultato di un lavoro di squadra che ha coinvolto nei mesi estivi un gruppo ristretto di fornelle coordinato dalla presidente Patrizia. Si è trattato, infatti, di effettuare una minuziosa ricerca e, in alcuni casi, revisione dei testi originali delle ricette conservate nei nostri archivi, con particolare attenzione alla qua-




*La torta in occasione dell'anniversario*



**Associazioni** | Un centinaio di ospiti da tutta Italia per l'anr

La festa per i 40 anni delle

«A tutte quelle donne che stanno ogni giorno davanti ai fornelli, affinché prendano coscienza del valore umano della loro quotidiana fatica e si sentano idealmente partecipi alla vita del Fornello». Sono queste le parole di Magda Lucchini, entusiasta, tenace e visionaria fondatrice dell'associazione "Il Fornello", club senza scopo di lucro, nato nel novembre del 1977 presso la "cucina dei rami" del Castello di Rivalta, in provincia di Piacenza. Il tutto nasceva dal desiderio di ritrovarsi, solo donne, attorno ad una tavola apparecchiata, per gustare tutte insieme e in amicizia i cibi appena preparati da loro. La ferma volontà di Magda Lucchini, scomparsa nel 1995, nascondeva il nobile desiderio di far uscire allo scoperto e valorizzare molte appassionate cuoche, fino ad allora in gran parte relegate ai soli fornelli di casa.

In pochi anni le socie sono piano piano aumentate e oggi le delegazioni sono diffuse pressoché in tutta Italia e persino in Spagna, a Madrid. Oggi le "Fornelle", così si chiamano le socie di questo club sono oltre 700, aggregate in 42 delegazioni.

L'orgogliosa passione di queste abili donne ai fornelli ha attecchito anche in Trentino e, da ben 40 anni, pure a Rovereto. La delegazione roveretana, presieduta da Patrizia Ziviani (***in foto, col microfono***), ha degnamente festeggiato quest'ultimo giovedì 10 ottobre i ben quattro decenni di intensa attività. Le Fornelle roveretane hanno accolto le loro ospiti, provenienti da tutte le Delegazioni italiane, con una colazione da loro preparata presso Palazzo Sichardt, nel cuore settecentesco di Rovereto. È seguita una visita a Casa

IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA
Club di ROVERETO

## LA NOSTRA CUCINA TRA AMICIZIA E TRADIZIONE




***Il libro, con cui la Delegazione di Rovereto ha voluto sigillare i propri primi 40 anni di attività***



r l'anniversario del club femminile che celebra la cucina casalinga

elle «Fornelle» roveretane

Depero, un gioiello della cultura della nostra città, che ha meravigliato tutte le ospiti. Per il pranzo la comitiva si è trasferita a Nogaredo presso la Cantina Vivallis.

Per la Presidente Ziviani e le sue collaboratrici è stata la graditissima occasione per presentare il libro, con cui la delegazione di Rovereto ha giustamente voluto sigillare i propri primi 40 anni di attività, volta sempre a valorizzare la convivialità, la tradizione e la cultura del cibo in amicizia.

lità e quantità degli ingredienti per adeguarli sia all'evoluzione dei gusti che alle nuove regole di una sana alimentazione.

Tra una portata e l'altra due piacevoli intermezzi riguardanti rispettivamente la produzione di praline di cioccolato ideate per il Mart da Walter Tomio, titolare di Exquisita e il rapporto tra arte futurista e cibo, illustrato dal responsabile di Casa Depero dott. Federico Zanoner.

Pur non assistita da un meteo favorevole, la giornata è trascorsa in un clima di amicizia e distensione che ci ha rallegrate.

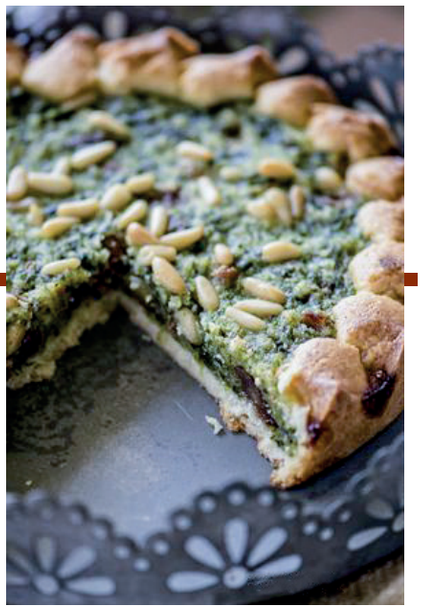
**La segretaria Maria Vittoria**

# Ricordo di Silvana Galli

**LUCCA** - Silvana Galli, socia fondatrice del Club del Fornello di Lucca, ci ha da poco lasciate. Il suo ricordo è sempre vivo e sempre lo sarà. Non potremo dimenticare la sua saggezza, la sua umanità, la sua disponibilità, l'ironia con la quale affrontava tutte le situazioni, la semplicità, il garbo e la pazienza con le quali si poneva di fronte alle difficoltà della vita, la bravura che dimostrava nel cucinare e la conoscenza delle nostre tradizioni.

Per questo la vogliamo ricordare con la ricetta di un dolce che fa parte del nostro patrimonio culinario e per il quale era giustamente famosa: la torta di verdure.

A Lucca ogni famiglia ha la propria ricetta ma la sua, per la genuinità e la bontà, in qualche modo la rappresentava e allora ci fa piacere condividerla con tutte le Fornelle sperando che la apprezzino come è sempre stato.



## Torta di verdura

**INGREDIENTI PER UNA TORTA**

250 g di farina;
110 g di zucchero;
110 g di burro;
3 tuorli;
la scorza grattugiata di un limone

**PER IL RIPIENO:**

2 palline di bietola lessata;
100 g di pane ammollato nel latte;
2 uova intere più 1 tuorlo;
50 g di parmigiano e 30 g di pecorino grattugiati;
100 g di zucchero;
50 g di uva passa;
40 g di pinoli;
50 g di cedro candito;
1 bicchierino di mescolanza (bagna per dolci);
noce moscata;
cannella;
sale e pepe.

- *Preparare la pasta frolla come di consueto e farla riposare per un'ora in frigorifero.*
- *Ammollare il pane nel latte, tritare la bietola e il pane ben strizzato, aggiungere tutti gli altri ingredienti, profumare con la cannella e la noce moscata e mescolare molto bene.*
- *Imburrare e infarinare una teglia rotonda, foderarla con la pasta frolla, bucherellare il fondo e versarvi il composto.*
- *Rigirare il bordo tagliandolo a forma di becco.*
- *Cuocere in forno a 180° per 45 minuti.*

# Buffet di benvenuto



## Squisitezze spagnole e italiane preparate dalle Fornelle madrilene





















