IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXX - Numero 1 giugno 2025
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



30 SETTEMBRE

FERRARA
XL ANNIVERSARIO

2026



FINE MAGGIO

BOLZANO
XXX ANNIVERSARIO



25-26-27 SETTEMBRE

PERUGIA
XVIII CONGRESSO



8 OTTOBRE

MODENA
XXXV ANNIVERSARIO

2027



MAGGIO
DATA DA DEFINIRE

PIACENZA
L DI FONDAZIONE

In copertina: Le Fornelle di Imola
viste da Simona Cospetti
per "Le Torte di Simona Lab" Castel San Pietro (BO)

Carissime Fornelle,

una breve considerazione, a lato dell' Estratto del Verbale della Riunione delle Presidenti dei Club affiliati del 14 marzo 2025, che trovate come inserto in questo numero del giornalino.

Dunque, in questa Riunione uno degli argomenti *clou* è stato "Quota di partecipazione agli anniversari dei Club" considerata piuttosto elevata pur considerando la lievitazione generale dei prezzi, anche se nessuno ha mai pensato che qualcuno ci possa trarre profitto.

Si è detto, a tal proposito, di cercare di contenerla il più possibile, in modo da offrire maggior possibilità di partecipazione, essendo gli eventi ormai molto numerosi nel corso di un anno e le socie partecipanti sempre più o meno le stesse.

L'organizzazione degli eventi di questo tipo è un onere non indifferente che si accolla il Club che festeggia, il quale ha di certo un gran lavoro, l'apprensione che tutto proceda per il meglio e alla fine la giusta soddisfazione dei complimenti e ringraziamenti - le manifestazioni sono come sempre molto curate e ben riuscite -, ma nessun profitto cioè guadagno.

Su questo, volendo, si potrebbe disquisire: il Club organizza l'evento-anniversario a favore di una Associazione benefica; ma per definizione un evento benefico deve creare profitto grande o piccolo che sia, altrimenti che evento benefico è?

Ecco che così profitto si crea....E' un semplice calcolo matematico.

C'è tanto altro spazio per eventi con finalità assistenziale, sociale, umanitaria, sanitaria, a scelta; non è una novità, tutti i Club del Fornello si sono sempre impegnati nel passato e nel presente, ma gli eventi anniversari sono una festa particolare, intima del Fornello per le Fornelle e tra le Fornelle, lontano dalla ribalta, e godiamoci il piacere di ritrovarci tra noi in libertà, nel nostro mondo di sempre cultural gastronomico, amichevole, ricco di sapori genuini con i nostri ricordi e i nostri progetti.

E ora pensiamo ad una buona estate, possibilmente un po' fresca e di riposo.

Arrivederci a fine settembre a Ferrara e a tutte un "caldo" abbraccio.

Gisella

giugno 2025

La Spagna in tavola



PIACENZA - 1 marzo 2025.

Per la prima volta in quasi cinquant'anni di vita del nostro Club le Fornelle disertano l'abituale tradizione culinaria italiana, proponendo una cena del tutto spagnola.

Come mai? Lo abbiamo fatto volutamente, ma sempre giocando in casa e semplicemente allargando i confini della nostra italianità.

Madrid, infatti, è dal 2018 sede di un nostro Club e noi desideriamo ringraziarlo per aver organizzato nel novembre 2024 il nostro XVII Congresso nazionale.

E tra Fornelle come ci si ringrazia? Solo tra "pentolini" e "cucinate". Eccoci così alla scoperta della cucina spagnola con molto impegno e molto apprezzata dai convitati.

È stata una serata di festa con l'entrata di due nuove socie Albertina Castilletti e Rossana Vernizzi Ratti che si sono cimentate in Paella de pescado e Paella de carne. Brave!

È stata anche una serata di novità: un ospite d'eccezione, che ancora ringraziamo, il Prof. Francesco Mastrantonio, noto per la sua profonda cultura in campo letterario e storico ci ha introdotto a questo momento conviviale di amicizia e di ringraziamenti alle nostre amiche Fornelle madrilene e anche a tutte le Fornelle piacentine.

g.p.c.







Burraco del Club di Ferrara

FERRARA - 28 febbraio 2025.

Anche quest'anno non poteva mancare il consueto appuntamento con il torneo del Burraco, a favore di Fondazione A.D.O. (assistenza domiciliare oncologica) che tanto fa per i pazienti e per i famigliari stessi nell'ambito del supporto medico, infermieristico e psicologico.



Palazzo Roverella con il Circolo dei Negozianti ci hanno ospitato ancora una volta ed permesso lo svolgimento della sfida ai numerosi partecipanti sempre sensibili e generosi nei confronti della donazione.



Al termine del gioco, le socie del Club del Fornello hanno allestito un ricco e variegato buffet sia dolce che salato che ha soddisfatto piacevolmente le persone intervenute.

La presidente A.D.O. d.ssa. Gisella Rossi presente alle premiazioni ha ringraziato a nome di tutta la Fondazione ricordando l'impegno, la professionalità e la dedizione spesso silenziosa di tante persone che offrono il loro tempo ad alleviare le sofferenze di chi ne ha bisogno.

Voglio concludere con una frase: "Ama la vita così com'è. Amala pienamente senza pretese...".

(Madre Teresa di Calcutta)





Raccolta fondi a favore dell'Ass

FERRARA - Il 21 marzo '25 presso l'incantevole Palazzo Roverella in Corso Giovecca a Ferrara, si è tenuto l'evento dedicato alla raccolta fondi a favore dell'Associazione O.N.A.O.M.A.C. (Opera Nazionale Assistenza Orfani Militari Arma Carabinieri), in collaborazione con una delle più antiche "maison" di produzione di champagne.

Tale Associazione si propone di supportare le iniziative di assistenza e sostegno alle famiglie degli orfani dei valorosi carabinieri che hanno perso la vita e sono "volati in cielo" nella cosiddetta Caserma Paradiso!

È stata una serata speciale con tanti ospiti e sostenitori che hanno potuto deliziare il palato con un gustoso e ricco buffet, allestito dalle socie del Club del Fornello di Ferrara, mentre una piacevole musica di sottofondo, accompagnava le testimonianze dei vari Rappresentanti dell'Associazione O.N.A.O.M.A.C. presenti alla serata.





Serata che si è conclusa nel migliore dei modi, confermando la grande generosità dei partecipanti che rimanendo nell'anonimato hanno dimostrato il valore più autentico della solidarietà: fare il bene senza cercare visibilità, ma con l'intento di costruire un futuro migliore per chi vive la perdita delle persone care.

La cerimonia ha visto la presenza del Colonnello Alessandro Di Stefano Comandante provinciale



ssociazione O.N.A.O.M.A.C.





dei Carabinieri di Ferrara e, della Coordinatrice per il Nord-Italia dell'Opera Cav. Valeria Tagliacollo, che hanno ritirato simbolicamente la donazione, esprimendo gratitudine a nome di tutti gli assistiti che potranno beneficiare di questo aiuto.



Il Club del Fornello di Imola per i suoi 30 anni di fondazione



IMOLA - 9 aprile 2025.

Un giorno speciale, lo aspettavamo dal 2019 quando abbiamo dovuto rinunciare al nostro venticinquesimo a causa del Covid, un traguardo importante raggiunto grazie al costante entusiasmo, passione e amicizia. Amicizia che abbiamo riscontrato anche in questo giorno con la partecipazione di 85 socie provenienti da 18 club, accolte, in una splendida giornata di sole, presso lo storico Bar Bacchilega gestito da Sebastiano Caridi per una rifocillante e golosa colazione.

La giornata è poi proseguita con la visita guidata nel centro storico, al palazzo Tozzoni preziosa dimora del '700 nei cui eleganti ambienti sono ancora conservati gli arredi della nobile famiglia imolese, continuando al museo San Domenico situato nell'ex convento domenicano di fondazione duecentesca che conserva collezioni d'arte della città, tra dipinti, sculture, disegni, ceramiche e medaglie dal trecento ai giorni nostri. Un



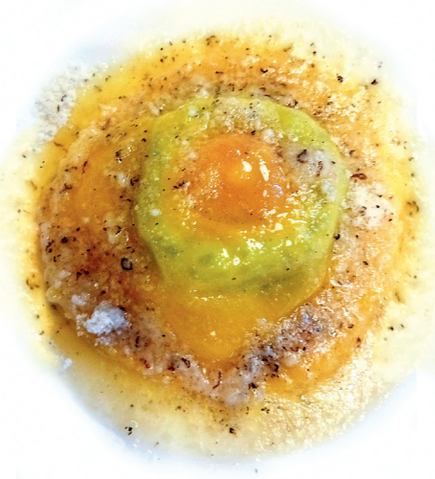












percorso immersivo nella storia della nostra città reso ancora più interessante dalle guide esperte e simpatiche che hanno lasciato entusiaste le nostre ospiti. "Dulcis in fundo", è proprio il caso di dirlo, pranzo al Ristorante stellato San Domenico, luogo simbolo della grande accoglienza italiana dove le amiche Fornelle sono state avvolte in una esperienza perfetta. Le cantine del '500 dove è stato servito l'aperitivo, custodiscono veri e propri gioielli dell'enologia, 15000 bottiglie nazionali e internazionali hanno affascinato le nostre ospiti che a seguire hanno potuto gioire dei sapori delle preparazioni dello chef Max Masha, una fra tutte l'uovo in ravioli, piatto icona del ristorante.

Il taglio della torta insieme alla nostra presidente Gisella ha concluso questa intensa ed emozionante giornata circondata dall'affetto di tutte le amiche fornelle a cui va un sincero ringraziamento per la numerosa e calorosa partecipazione.

Ricordo indelebile!

Allacciamoci il grembiule per gli a



REGGIO EMILIA - Cucinando insieme con passione e amore per la tavola, con gli ingredienti e i sapori della più pura tradizione reggiana, dal 1987 il Club del Fornello unisce l'arte della cucina e del convivio ai valori dell'amicizia e della solidarietà.

Anche quest'anno le Fornelle hanno stretto in un affettuoso abbraccio il Cenacolo Francescano.

E come? Con la preparazione di un dolce che riporta all'allegria e alla gioia della tavola della domenica in famiglia. La stessa che si prepara ogni giorno nella casa di Sorella Paola e Sorella Daniela.

Insieme all'instancabile presidente Federica, capace di unire in modo esemplare (e sempre con il sorriso) la forza della generosità all'incisività dei progetti solidali, le Fornelle hanno sfornato in soli tre giorni 170 torte al cioccolato, amalgamando incredibili quantità di ingredienti: ben 800 uova, 40 chili di mandorle, caffè, amaretti, cacao e cotto 70 litri di zabaglione.



Questa torta, denominata non a caso, "Torta Fornello" è un dolce molto significativo per il Club, avendo vinto nel 2005 il primo premio ad un importante concorso gastronomico.

E se non è ancora passata di moda ... il motivo ci sarà!

La vendita delle torte, confezionate in un elegante kit abbinate ad un vasetto di zabaglione cotto, ha permesso di raccogliere la ragguardevole cifra di 6mila euro, destinati all'acquisto di tre laptop a schermo gigante per il doposcuola "Computiamo" inaugurato nel 2012 e buoni spesa per tutte le attività svolte dal Cenacolo Francescano a favore dei bambini e dei ragazzi che ogni giorno vivono questa realtà.



Un grande successo, grazie a 170 torte farcite di amore, per il quale Federica, a nome di tutte le Fornelle, ringrazia in modo particola-

i altri...





re i tanti amici e conoscenti che, con le loro generose offerte hanno permesso di raggiungere una cifra così importante.

Un grande grazie a Francesca, Giovanna, Mirella, Michela, Nicoletta, Marta, Anna, Luciana, Manuela, Francesca, Margherita, Cristina, Francesca, Alessandra, Betty, Domenica, Nennella, Fornelle instancabili, energiche e inarrestabili.

Torta Fornello
(TORTA NERA DI CASA)

INGREDIENTI

300 gr di mandorle,
300 gr di zucchero,
150 gr di cacao in polvere,
300 gr di panna da montare,
5 uova,
100 gr di amaretti,
2 tazzine di caffè,
2 bicchierini di sassolino e
1 bustina di vanillina.

COPERTURA

400 gr di cioccolato fondente e 200 gr di panna liquida

PROCEDIMENTO

Abbrustolire le mandorle facendole diventare molto scure e tritarle fini con gli amaretti.
Mescolare molto bene uova e zucchero e, sempre mescolando, unire adagio tutti gli altri ingredienti.
Versare il composto in uno stampo del diametro di 28 cm. ben imburrato e impanato.
Cuocere in forno preriscaldato a 180°- 200° per 45 minuti.
Stornare, attendere 5 minuti, toglierla dallo stampo e lasciarla diventare tiepida. Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente spezzettato a scaglie versandoci sopra la panna, scaldata a parte, poi mescolare tenendolo a bagnomaria.
Versare sulla torta, per la copertura, quando il composto è ancora caldo.

La Spezia ha festeggiato i trentacinque anni di vita

LA SPEZIA - Il Club del Fornello della Spezia, presieduto dalla sempre dinamica Bruna Gianfranchi, ha celebrato giovedì scorso i trentacinque anni di vita con un incontro al quale hanno partecipato rappresentanti della presidenza nazionale e di numerosi club analoghi di diverse regioni.

La manifestazione si è svolta tra Sarzana e Porto Venere, quasi in un abbraccio ideale tra i diversi territori della provincia spezzina, caratterizzati anche da differenti tradizioni gastronomiche. Caratteristica del "Fornello", le cui aderenti sono tutte donne, è quello di riunirsi per cucinare di persona i piatti tipici della tradizione locale, sia essa legata al mare o alla terra.



Giovedì mattina le "fornelle" provenienti da molte regioni d'Italia, a cominciare dalla presidente nazionale Gisella Pampari Corvi, si sono ritrovate a Sarzana per una veloce visita alla città medievale – centro antico del collegamento monti-mare della via Francigena – e poi per un incontro "esperienziale" presso la pasticceria Gemmi, dove il cuoco pasticcere ha presentato "dal vivo" la preparazione del classico "buccellato" di Gemmi, antico dolce delle feste di Natale.

I club presenti, oltre alla sede centrale di Piacenza e a quello "ospitante" della Spezia, erano Milano, Genova, Mantova, Cremona, Viadana, Bolzano, Trento, Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Inola, Lucca, Firenze, Prato, Chiusi, Perugia.

Il primo saluto a nome delle istituzioni, a Sarzana, è stato dato dall'assessore comunale Luca Ponzanelli in rappresentanza della sindaca Cristina Ponzanelli. Dopo l'"esperienza" presso la pasticceria Gemmi, tutte le partecipanti (che erano diverse decine) hanno raggiunto Porto Venere con un pullman messo a disposizione dalla ditta Lorenzini.



La presidente Bruna Gianfranchi

Anche a Porto Venere c'è stata una visita al borgo "genovese" medievale, visita alla quale è seguito il ritrovo nel ristorante dell'albergo "Mirage". Il saluto della cittadina del Golfo è stato portato dalla sindaca Francesca Sturlese. Anche in questo caso la giornata ha avuto un ricco momento "esperienziale", con la preparazione del pesto ligure Dop secondo una tecnica gastronomica molto antica, e legata fortemente alla Liguria: a Genova, ma anche al territorio



Graziella prepara il pesto







spezzino, visto che oggi è proprio nei campi della Val di Magra che si produce la maggior quantità di basilico su scala regionale.

Il ristorante ha poi presentato un gustoso aperitivo e il pranzo, con il ricco menu che era stato concordato con le organizzatrici. Le "fornelle" del club della Spezia hanno a loro volta presentato alcuni dolci tipici locali, frutto del loro impegno in cucina, molto apprezzato da tutte le "consorelle" ospiti.

La giornata si è conclusa nel tardo pomeriggio con scambi di doni e un arrivederci a nuove occasioni, sempre, come ha voluto rimarcare Bruna Gianfranchi, nell'obiettivo di difendere e di valorizzare la gastronomia del territorio. Chi si iscrive al club deve infatti sempre impegnarsi proprio in questa direzione.

In Alto Adige si è festeggiata la stagione del Törggelen

TRENTO - Dopo la vendemmia, in Alto Adige ha inizio la stagione del Törggelen, espressione che deriva da "Torggl" (torcere) e sta a richiamare il torchio in legno usato per la spremitura dell'uva nelle cantine dei contadini.

È l'occasione per gustare castagne arrosto e mosto nei locali tipici dove si può respirare la tradizione.

Il 6 novembre scorso ci siamo immerse in questa atmosfera sudtirolese, prima visitando il museo altoatesino della frutticoltura a Lana (Obstbaummuseum), all'interno della splendida residenza medioevale di Larchgut.





Qui Elmar e la moglie Margit ci hanno accolte e accompagnate, spiegandoci le varie sale, dove è illustrata la storia della mela dall'antichità ai giorni nostri.

Al termine della visita al museo ci siamo spostate alla Brandiskeller per il Törggelen, dove ci hanno raggiunte le Fornelle di Rovereto e alcune di Bolzano per condividere, come nella cultura contadina, la gioia dello stare insieme dopo le fatiche e le soddisfazioni della raccolta dei frutti della terra.



Visita al "Bunker H" di Bolzano





Le Fornelle aspettano di entrare nel Bunker H, a destra l'interno, sotto l'ingresso

BOLZANO - In data 15 maggio 2025 le Socie del Club "Il Fornello" di Bolzano in collaborazione con il Presidente della Cooperativa Talia, dott. Gino Bombonato hanno organizzato una visita al "Bunker H" alla quale hanno partecipato due Socie del Club di Trento e Cremona.

Il "Bunker H" costruito dalle truppe tedesche nel 1943 si trova nel cuore del quartiere Guncina di Bolzano e si estende su una superficie di 7000 metri quadrati comprendente gallerie, corridoi, stanze e cunicoli scavati nella roccia viva.

Questo straordinario sito rappresenta un unicum in Italia poiché unisce in un solo luogo testimonianze storiche, geologiche, artistiche e vulcanologiche.

Dopo anni di abbandono nel 2013 il dott. Gino Bombonato, capita l'importanza di questo "Bunker H" ha chiesto ed ottenuto la concessione dal Demanio del Stato per la sua gestione trasformandolo in un Centro Culturale e Geologico.

All'interno della struttura è presente anche un laghetto naturale utilizzato negli anni passati come location per una scena cinematografica del regista Abel Ferrara.

Il gruppo delle partecipanti ha molto apprezzato la visita guidata dal dott. Bombonato, il quale - con competenza e passione- ha illustrato le peculiarità del sito e la sua storia

Il nome "Bunker H" è stato attribuito in omaggio a Franz Hofer, figura storica di rilievo del periodo.

Al termine della visita le Fornelle si sono riunite in un piacevole momento conviviale, gustando un'apprezzata merenda a base di tartine tirolesi, seguita da dolci artigianali accompagnati da un brindisi con prosecco a chiusura del piacevole pomeriggio.



M. Gabriella De Angelis Fontana Ros e il dott. Gino Bombonato



Club del Fornello di Viadana: il 2 aprile cena pre pasquale



VIADANA - È Luisa ad aprirci le porte della sua accogliente, calda e familiare corte di campagna.

Mentre i raggi del sole al tramonto illuminano la tavola, indossiamo i nostri grembiuli e in un clima di profonda serenità ci mettiamo ai fornelli.

Onoriamo l'ortaggio di stagione: l'asparago.

Mara porta con sé il suo pane di avena per un antipasto di crostini che vengono guarniti con salsa di asparagi e aglio, parmigiano e uovo, BUONISSIMI!

Luisa dirige la portata principale, è il Savarin di tagliolini con crema di asparagi, ricetta delle amiche milanesi che volentieri ripeschiamo dai nostri libri di cucina, ECCELLENTE!

Seguono involtini di lonza con scamorza e prosciutto, che spariscono come caramelle, accompagnati da un quadro di verdure al forno (ricordiamo Marie Maestrini).

Il tempo scorre senza che nessuna di noi se ne curi, ci lasciamo andare in piacevoli chiacchiere di cucina e non solo; riaffiorano ricordi, sensazioni, sapori e profumi.

Abbandoniamo la sedia soltanto per togliere il salato dalla tavola e fare spazio al dolce: uovo di Pasqua artigianale "griffato" FORNELLE 2025 e colomba con gelato home made by Luisa.

L'ora è ormai tarda e nonostante la stanchezza fatichiamo a salutarci, perché il momento è troppo lieto e di VERA PACE.

Siamo sette amiche felici di essersi riunite...grazie al Fornello!

Le fornelle di Viadana