



GUSTO

SPORT

Muoviti Festa...

Dimostrazioni di fitness, nello Spazio Uisp del Parco Nord: prossimo appuntamento giovedì 30 agosto

di Federico Pesci

La Festa si muove a passo di fitness. A curare gli appuntamenti in programma, nello Spazio Uisp del Parco Nord, tre palestre bolognesi: "Sempre Avanti" e due strutture Uisp, "GQ" e "Orizzonti Benessere", che verrà inaugurata il prossimo 10 settembre. Dimostrazioni di lezione da parte degli insegnanti ma anche "degli iscritti alle nostre società" - ci ha spiegato Renato Messina, che segue tutti gli eventi Uisp della Festa (oltre al fitness, il ballo) - perché è difficile che il pubblico della Festa arrivi qui in tuta e scarpe da ginnastica". Nel caso, comunque, spazio a chi voglia partecipare. Prossima serata in programma giovedì 30 agosto, seguiranno quelle dell'1 e del 5 settembre. Si comincia alle 20,30.

I peccati di gola si sfidano in cucina. Duello fra Toscana ed Emilia Romagna

di Valentina Antonoli e Valentina Galli

I segreti di una volta. Si aprono i ricettari tenuti sotto chiave dalle nonne a "Cucinando: Le vecchie ricette dell'Italia povera". L'appuntamento è fissato per oggi alle 18 in Piazza Senior, la zona della Festa di solito dedicata agli anziani che ospiterà eventi culturali, laboratori e corsi per accrescere le proprie conoscenze e opportunità, coinvolgendo anche organizzazioni da tempo riconosciute per la vivacità con cui operano. Si sfideranno i vecchi saperi culinari dei centri per anziani dell'Emilia Romagna e della Toscana. In rassegna i piatti tipici che saranno degustati e sottoposti a giudizio da tutti i presenti, piccoli assaggi per scegliere il piatto vincente. L'Emilia Romagna partecipa con squisite "crescenti" alla bolognese e biscotti della nonna preparati per l'occasione dai volontari dei Centri sociali "Cà Rossa" di Anzola dell'Emilia e



"Villa Torchi" di Bologna. "Abbiamo cucinato le tipiche crescenti alla bolognese fatte con un buon impasto di farina, lievito, pancetta e cotte al forno" - afferma Dina Turrini, cuoca e volontaria del Centro sociale Cà Rossa di Anzola dell'Emilia - ma ci dispiace perché avremmo voluto far assaggiare tante altre cose molto gustose tipiche delle nostre parti. All'evento siamo solo una piccola rappresentan-

za del Centro che invece conta ottanta volontari. Ogni giorno mettiamo a disposizione il nostro tempo libero per aiutare gli anziani. Inoltre prepariamo anche spettacoli ed iniziative culturali". Dolci e squisitezze anche dal Centro Villa Torchi. "Un intero pomeriggio passato sopra i fornelli" - racconta Paola Romano del Centro sociale Villa Torchi - utilizzando esclusivamente ingredienti di una volta,

semplici e poveri. Io, Giancarla e Gabriella amiamo molto cucinare. Porteremo alla sfida una buonissima torta di pane, ciambelle, una sbriciolata, una mandorlata e un dolce molto particolare fatto interamente con farina di fagioli. Ci piace molto prendere parte a questi tipi di eventi. Di solito noi stesse con il centro organizziamo attività di cultura, cucito, pittura e giochi". Per la Toscana invece gareggiano cinque centri sociali per anziani, quello di Firenze, "il Quercione" di Parco delle Cascine, "Centro Villa Bracci" di Firenze e quelli di Livorno e Pisa. Sul tavolo delle delizie ci saranno favolosi biscotti "rinascimentali" tipici fiorentini, cantucci di Prato, vino santo, pietanze fredde, insalate di riso e zuppe di pesce. "I biscotti rinascimentali fiorentini sono una nostra specialità" - dice Pietro Perricone del Centro sociale per anziani di Firenze -



confezionati dalla nostra cuoca di ottanta anni del centro con farina, mais, uva e uova. Abbiamo preparato cinque chili di dolci rinascimentali, litri di vino santo e dieci chili di cantucci. In tutto quindici chili di dolcezza offerte a tutti". La sfida sarà davvero dura e accesa tanto per i concorrenti quanto per i fortunati che assaggeranno le specialità. "Il nostro asso nella manica è la cuoca Gina

- racconta Iginio Antonelli, presidente del Centro sociale anziani 'Bruno Cosimi' - veniamo da Livorno con un assaggio di stoccafisso per 60 persone, pane toscano e vino in fiaschi. Ce ne sarà per tutti i gusti". Un bel pentolone con 10 kg di fumante pesce toscano è in arrivo. Alla fine della manifestazione verranno raccolte le preziose ricette e distribuite ai degustatori. Un regalo, al palato.

ASSOCIAZIONI

Auser per il sociale e la cultura

di Angela Petrucci

Piazza Senior, Festa dell'Unità di Bologna, tra le associazioni che la animano troviamo Auser, Associazione per l'autogestione dei servizi e la solidarietà, associazione nata nel 1989 su iniziativa del Sindacato pensionati e della stessa Cgil e che oggi conta, a Bologna e Provincia, 3875 iscritti di cui 3137 attivi. "Un dato assolutamente interessante questo - afferma Guido Gnudi, volontario allo stand della festa - poca differenza tra

iscritti e attivi è senza dubbio un indicatore di vitalità". A tutto tondo poi l'impegno, spaziando dall'area assistenziale a quella culturale: 472.625 interventi sul sociale e 266.668 nell'ambito culturale. Tantissimi i progetti ormai conosciuti e riconoscibili a Bologna. Li cita Edgarda Degli Esposti, presidente dell'Associazione: "Filo d'Argento, Finestra sul cortile, Le chiacchiere, Amici di casa, Modi di vita, Club meno più, Maquillage, Al nostar

mond c'al gira in tond, Club del sabato, ormai trasformato in un fatto nella programmazione socio sanitaria del territorio". Per non parlare delle tante, tantissime ore dedicate all'apertura di mostre e musei. Con un punta d'orgoglio e una bella luce negli occhi, Guido conviene che "Senza Auser tantissimi luoghi ed eventi culturali rimarrebbero inesorabilmente chiusi". Forte dunque la collaborazione, a Bologna e Provincia, con le Istituzioni



per cui Auser cura anche trasporti agli anziani, interventi di assistenza domiciliare leggera e servizi di accompagnamento, ma anche assistenza ai bambini e alle bambine che attraversano la strada per recarsi a scuola. "Un modo

per dare valore e senso alla vita" - continua Edgarda - attivando progetti finalizzati a combattere la solitudine e l'esclusione sociale in una logica di affermazione dei diritti come strategia socio-culturale".

GUSTO

La felicità in un Babà



di Francesca M. Poli

Impossibile resistere al richiamo del palato passando davanti alla pasticceria sortentina della Festa de l'Unità. Vale la pena, anzi, cedere fino in fondo e lasciarsi trasportare da

profumi e sapori tra le meraviglie offerte da O'Babà: indimenticabili pastiere napoletane, torte caprese speciali senza farina, ricche di mandorle, noccioline e cioccolato, paradisiache delizie al limone, e gli immancabili babà al rum, un equilibrio perfetto di sapore e delicatezza. A dirigere è Salvatore Iaccherino con una storia romanzesca e incredibile: laureato in ingegneria navale, parla correntemente sei lingue ed è stato Capitano della Marina Militare. Dopo venticinque anni di viaggi per i mari, un giorno a Sorrento vide una bella donna passeggiare ed essendo "impennante e amante delle belle donne" decise di conoscerla, di sposarsi e di fermarsi a terra per inventarsi un lavoro. Così nasce la pasticceria tipica napoletana O'Babà. La specialità di Salvatore, le gaufres, ha una ricetta unica in Italia: il suo insegnante, un ottantaduenne conosciuto in un viaggio in Belgio, gli ha fatto promettere di non rivelarla mai. O'Babà esiste a Roma dall'83, in un omonimo laboratorio, ed è alla Festa di Bologna da due anni, per la gioia dei buongustai. Da non dimenticare, un sorso di limoncello.



GUSTO

Il gusto e la tradizione delle specialità emiliane

di Alessia Coraddu

Il nome Vecchia Bologna riassume alla perfezione il menu del ristorante dello stand 165: minestre, fritti e piatti di carne, tutti provenienti dalla tradizione emiliana del passato. A gestire il locale sono Marzia Casotti e Ottavio Coltelli, volontari delle Unioni Ds di Corticella, Navile e Bolognina. E' proprio Ottavio a raccontare la lunga storia del ristorante: "A partire dagli anni sessanta e settanta, con la Sezione ferroviari e i volontari del quartiere Porto gestivamo l'Osteria del Pesce ed

eravamo gli unici a cucinare il pesce alla Festa de l'Unità. Circa dieci anni fa c'è stata la svolta: abbiamo adottato il nome attuale e abbracciato la tradizione culinaria delle nostre zone". Si parte dunque con il classico antipasto bolognese di prosciutto, mortadella, grana e rucola. Poi i primi piatti, un trionfo di minestre e pasta fatta a mano dalle sfogline: gli immancabili tortellini in brodo, le lasagne, le tagliatelle e la graminata. Da assaggiare i "tortelloni Vecchia Bologna": ripieni di ricotta,

con sugo al prosciutto e asparagi. Ma il piatto forte è il ricco e succulento "Capriccio alla Carducci". Ottavio lo definisce un "quadris" di minestre, perché unisce garganelli, gramigna, lasagne e tortelli: una vera prelibatezza per buongustai. I secondi comprendono un gran carrello di arrosti e soprattutto uno di bolliti; tra l'altro, il ristorante si vanta di essere uno dei pochi a preparare ancora il vero bollito alla bolognese, con manzo, gallina, testina, girello, coda e lingua, tutto condito con salsa verde. Tra le carni, poi c'è una pietanza a base di vitello arrosto, che più tradizionale di così non si può: "faiol ed videl dal Bruzai", ovvero faiolo di vitello del Birocciaio. Ancora, si può scegliere tra fritti misti di carne e di verdure: gli anelli di cipolla impastellati e

Ristorante Vecchia Bologna

Piatto consigliato: Capriccio alla Carducci Tortellini in brodo

Vino consigliato: sfuso Sangiovese in bottiglia Cabernet D.O.C. Grave del Friuli

Prezzo Medio: 18-20 euro

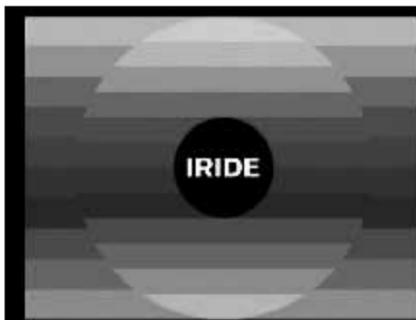
Collocazione: stand 165, vicino all'ingresso di via Stalingrado



fritti sono assai graditi dai clienti. Davvero unico è il "fritto misto dolce del Bentivogli", il "piatto del goloso": una frittura di frutta tagliata a fettine, metà con la pastella e metà ricoperta di crema. Ottimi i dolci,

rigorosamente di produzione propria: zuppa inglese, fior di latte e creme caramel. Ideale a fine pasto, c'è il sorbetto al caffè, buonissima alternativa a quello al limone, comunque proposto nel menu. Ricca

infine è pure la carta dei vini, con quelli sfusi della casa e quelli Doc in bottiglia. Tutti i classici della tradizione, con in più nuove e stuzzicanti proposte gastronomiche: è il ristorante Vecchia Bologna.



Iride è in onda su Nessuno Tv canale Sky 890

Anche quest'anno dal 24 agosto al 16 settembre, su Nessuno Tv, la Festa Nazionale de l'Unità. In diretta dal Parco Nord di Bologna, tutti i giorni alle 18.00 ed alle 21.00 saranno trasmessi i principali dibattiti, e inoltre, alle 23.00 il consueto appuntamento con Iride Café.

La diretta della festa nazionale de l'Unità, oltre ad essere visibile sul satellite, sarà ripresa da un network di oltre 50 tv locali tra cui telelombardia, Triveneta, Teleoggi, Rete7, TVM, tele Europa Network, Telereggio, Rete8, TRC.

Il canale Nessuno Tv è inoltre visibile gratuitamente sulle frequenze satellitari Hot Bird 3, Freq 12.149, Pol Vert, FEC 3/4, Sym 27500.

nessuno.tv