



GUSTO

La ghiotta pazzia della Casa Matta

A Casa Matta impazzano le prelibatezze in un vortice di tortelloni e tortellini: in cinque giorni 60 chili serviti. Ma anche 40 chili di pasta. Numeri da record per un pasto popolare a 8 euro

di Valentina Antonoli

Attenti a voi che entrate, nella Casa Matta. Un volontario del ristorante vicino: "Non ce ne è uno sano là dentro". Tutti pazzi, per la festa però. Il momento di follia collettiva dei 20 volontari impegnati nel ristorante si consuma tra i fornelli e nell'invenzione delle ricette all'insegna della buona tavola. "Siamo un gruppo di compagni del quar-

tiere Porto, sezione Gramsci, più altri due di San Donato - spiega Vittorio, un pimpante signore che si dichiara magazziniere - dal 3 agosto facciamo i preparativi per la grande apertura del 24 e siamo soddisfatti del risultato". Tavolini giallo blu e fiocchi alle tovaglie per un totale di 130 coperti. "Da tre anni è nata casa matta - continua - perché è un'idea da

pazzi servire tanti piatti, è una sfida ogni sera, abbiamo circa trecento clienti al giorno che si alternano seduti ai nostri tavoli". Attesa per giovedì è la visita di Giovanni Rana, il re dei tortellini e sponsor dello spazio.

"Da 13 anni ho sposato un bolognese - racconta Lucia - e l'ho seguito in questa esperienza. Fin da piccolo lui partecipava alle feste e mi ha trasmesso questa voglia. Alla mattina faccio i lavoretti di casa poi vengo qua a dare una mano insieme alle altre signore". Dalla cucina sbucca anche Angela, una giovane pasticceria di vent'anni: "I miei professori dell'alberghiero che sono dei volontari da sempre mi hanno portato in queste cucine particolari, è il secondo anno e mi sono affezionata a questo ritmo, anche se alla mattina mi sveglio alle 4.15 per andare al lavoro". A Casa matta si può riempire il vassoio in abbondanza e districarsi nella scelta di 5 tipi di



Ristorante Casa Matta

Piatto consigliato: Tortelloni ricotta e spinaci con burro e semi di papaveri

Vino consigliato: Sangiovese del Rubicone Bianco frizzante di Modena

Prezzo Fisso: 8 euro

Collocazione: Stand 162



GUSTO

La birra artigianale, primizia al Parco Nord

di Francesca Mastracci

Le birre come non le avete mai assaggiate? Andate alla birreria artigianale White Dog, lo stand 120, per quietare la sete ed appagare il gusto anche se non amate la birra. In questo spazio scoprirete che la birra è una bevanda internazionale, prodotta con ingredienti diversi a seconda del paese di origine; dal riso in Giappone, alla banana in Africa, fino ad arrivare alla Germania e al Belgio con gli ingredienti più tradizionali come luppolo e malto. La birreria White Dog è gestita da Steve Dawson e da sua moglie Kelly Galusha che hanno un birrifico artigianale a Guiglia, in provincia di Modena. Nel mezzo della campagna emiliana i coniugi, inglese lui e americana lei, producono un genere di birra, la ale, che è tipica della Gran Bretagna e si distingue per il sapore dolce ma allo stesso tempo ricco e speziato. Si perchè ogni tipo di birra, così come avviene per il vino, ha una connotazione e un gusto specifico: ad esempio la pilsner è generalmente amara, mentre la weiss è leggera e agrumata. Tutte comunque hanno una lavorazione e una fermentazione specifica, durante la quale assumono la gradazione, il corpo, il sapore e il colore. Altra analogia con il vino sono le stagioni di produzione che cambiano a seconda degli ingredienti con cui la birra è composta. La Tall Dark Stranger, una stout dal gusto secco, stile irlandese, con toni di caffè e liquirizia o la Strange Brew chiara, frut-



tata e rinfrescante, sono alcuni tipi della bevanda artigianale che si possono assaggiare allo stand 120. Le birre di Steve e Kelly sono tutte non filtrate, quindi l'anidride carbonica al loro interno si crea naturalmente durante il processo di fermentazione. Vanno degustate versandole dall'alto in modo che la schiuma si depositi lentamente facendo affiorare gli odori e i sapori originali, schiacciando l'anidride carbonica sul fondo del bicchiere. Kelly ci ha raccontato: "Questa è la prima volta che veniamo alla festa nazionale de l'Unità, ma devo dire che le persone gradiscono davvero dei prodotti artigianali e diversi dal solito. Molti, giovani e non - ha continuato - tornano più volte durante la serata nel nostro stand, alcuni addirittura portano da mangiare dai ristoranti e si fermano qui a gustare la birra che produciamo noi, altri si fermano volentieri fino alla chiusura".

ASSOCIAZIONI

Conoscere, capire e agire: l'Aido che parla alla Festa

di Francesca M. Poli

Sono tra le realtà che vorremmo pensare sempre lontane le malattie per cui un trapianto è l'unica cura. Nonostante i notevoli progressi della medicina e delle tecniche chirurgiche, la domanda di trapianti di organi e tessuti continua ad essere fortemente sproporzionata rispetto all'offerta e la ragione è la mancanza di organi. Aido, associazione italiana per la donazione di organi, tessuti e cellule, è presente alla Festa de l'Unità na-

zionale per rafforzare e diffondere la cultura del trapianto e della donazione attraverso l'informazione. Un trapianto può salvare la vita a chi è affetto da malattie mortali e cambiare l'esistenza di chi soffre di patologie irreversibili, compatibili con la vita ma con gravi ripercussioni sulla sua qualità. Perchè aumenti il numero di donatori, Aido lavora da oltre trent'anni per colmare le lacune nell'informazione e nell'educazione sanitaria, tra le prime

cause di reticenze e rifiuti, ed invita alla razionalità e alla consapevolezza che le malattie degli altri e le loro difficoltà a vivere normalmente devono coinvolgere anche noi. I volontari, soddisfatti dei progressi fatti ma consapevoli della necessità di farne di altri e maggiori, sottolineano l'importanza di sfatare miti e credenze inaccettabili ai nostri giorni e di sensibilizzare chi è in grado di aiutare gli altri sull'importanza di questo gesto. Conoscere per supe-

rare paure e pregiudizi è l'appello che Aido rivolge al popolo della Festa nel proporsi come punto di informazione sui diversi aspetti della donazione perché continui a crescere la solidarietà.



VOLONTARI

Quando il volontario ti aspetta al varco

Gli addetti all'ingresso tra mappe e programmi. Aiuto insostituibile ai visitatori

di Claudia Muzic e Giuseppe Mulè

All'entrata, laddove tutti i visitatori appena parcheggiata la loro auto passano prima di immergersi nelle luci nei colori e nei suoni della Festa, troviamo loro: i volontari addetti agli ingressi, che già dal pomeriggio, quando il sole è meno caldo, sono impegnati a distribuire mappe degli stand, programmi e sorrisi. Il Parco Nord può sembrare labirintico per chi non è di Bologna oppure

alla Festa non è mai venuto e il loro aiuto si rivela spesso prezioso. Siamo andati all'ingresso principale, quello che dà su via Stalingrado dove Mauro Rossi, occhi azzurri, baffi bianchi e 59 anni il prossimo 15 settembre, è impegnato a sistemare il materiale informativo che deve essere rimpiazzato di continuo visto l'afflusso. Abita a Osteria Grande, è in pensione, ma anche quando lavorava ha sempre dedicato quasi tutto il suo tempo libero al volontariato. Partecipa alle Feste de l'Unità da 35 anni. "Sto andando benissimo. Ha presente un fiume di gente? Via Stalingrado è così in questi giorni. E sono colpito dalle offerte, soprattutto quelle dei giovani" ci dice "Anch'io ho un figlio di 19 anni e so come sono fatti i ragazzi. Io in tutta la mia vita ho sempre fatto volontariato, soprattutto per la tutela dei diritti".

All'ingresso sottopasso Gino Venturi, col cappellino rosso della Cgil, nonostante la timidezza iniziale,



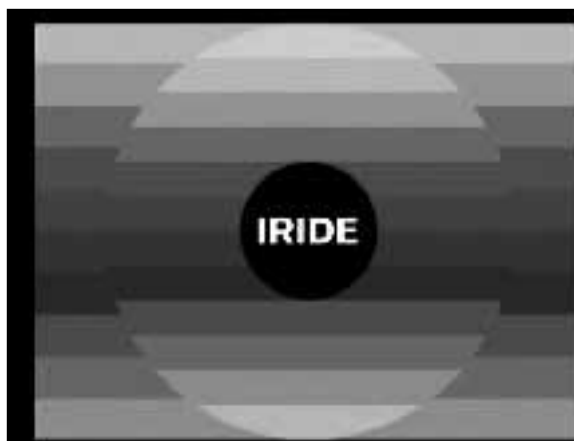
racconta la sua storia di volontario da oltre cinquant'anni. Pensionato da ventidue anni, ne compirà ottantandue a novembre. Quando era più in forze, montava e smontava le strutture della Festa. "Sono nato in un posto magnifico, l'abbazia di Monteveglio, ma son tanti anni che abito in via della Barca" ci racconta "ed anche là partecipo sempre alle manifestazioni dei Ds". "Noi siamo i migliori" irrompe Piero dei Passeri, della sezione

di Borgo Panigale e volontario da venticinque anni che in un'unica battuta, mentre infrota la bicicletta, ci saluta frotolosamente. "Abbiamo sempre tanto da fare, dalle quattro e tre quarti fino alle undici di sera e non abbiamo un attimo libero". Li lasciamo al loro lavoro che coi primi di settembre diventa sempre più intenso: una città che si ripopola e una festa che diventa sempre più grande.

SPORT



(Gatano Alessi) La Festa de l'Unità salta in sella e dà spazio al ciclismo. Si è infatti svolta nel pomeriggio una interessantissima manifestazione podistica che ha visto sfidarsi i nuovi emuli di Coppi e Bartali. L'iniziativa, organizzata dalla Federazione Ciclismo Italiana (sezione di Bologna), ha riguardato la categoria "Sprint" ed è stata riservata agli atleti della categoria giovanissimi che si sono dati battaglia lungo tutto il percorso tracciato dagli organizzatori. Agonismo, solidarietà e voglia di stare insieme. Questo è lo sport alla Festa de l'Unità.



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