

VOLONTARIA IN CUCINA

La tripla vita di Attilia: assessora, insegnante e cuoca

di Antonio Sgobba

Dall'Enoteca Coltiva, altrimenti nota come "Osteria del Sindaco", passano molti dei vips della Festa; l'altra sera, ad esempio, si è fermato a cena anche Massimo D'Alema. Chissà quanti di loro sanno che dietro i fornelli c'è una cuoca d'eccezione: **Attilia Imbriani**. Attilia è la capocuoca dell'Enoteca, ma nella vita fa tutt'altro: la sua prima professione è quella di insegnante, ma da una legislatura è anche assessore all'istruzione del comune di Galliera. Che cosa c'entrano la politica e la cucina? "Sono due cose completamente diverse - afferma Attilia - l'assessore lo faccio perché mi interessa l'educazione e voglio dedicarmi ai ragazzi. La cucina, invece, è una

distrazione; anche se all'inizio era un'esigenza: cucinavo per la famiglia. A me piace sperimentare e trovare sempre nuove ricette. Forse, però, il mestiere di cuoca ha più cose in comune con quello di insegnante: per tutte e due ci vuole creatività e pazienza". La sua risposta viene interrotta da urla provenienti dalle cucine: "Vai a lavorare", "Fa anche l'intervista, la star"; sono i suoi aiuti che protestano. Lei sorride: "C'è un clima molto goliardico qui".

Leggendo il menù si trovano molti piatti originali, da dove prende l'ispirazione?

"Mi piace viaggiare, e se trovo un piatto che mi incuriosisce cerco di rubarne la ricetta; ad esempio, un po' di tempo

fa ho mangiato a Salina delle polpette di melanzane e ora le preparo anche per l'osteria: mi faccio mandare la ricetta di Messina, poi ci vogliono le zucchine, lo scapece, menta aglio e aceto. Il tutto accompagnato da una salsina di pinoli in agrodolce. Ma prima di arrivare alla versione definitiva ho provato e riprovato, facendola assaggiare ai miei famigliari. Facevo polpette tutti i giorni, adesso non possono neanche sentirle nominare!"

Nel menù dell'enoteca si trovano spesso piatti della tradizione gastronomica meridionale, come mai?

"La mia famiglia è originaria di Avellino, per quello qui abbiamo dolci campani come le torte capre-



si e la "polacca", tipica di Aversa, è una ricetta di mia cugina".

Ma se fosse obbligata a scegliere tra politica e cucina, che farebbe?
"Ora continuo a fare l'assessore, in futuro chissà".

L'Unità

VOLONTARIO IN CUCINA

Ezio Rossi: ecco come ti cucino il politico

di Angelo G. Leggieri

S E D'Alema fosse un piatto? "Ma è semplice, lo abbiamo già fatto. Le chicche di D'Alema, caramelle ripiene di ricotta, ripieno di tortellini e formaggio di fossa. Condite con una salsa a base di zucchine e decorate con julienne di zucchine e carote. Fu un grande successo di pubblico, anche lo stesso Ministro volle congratularsi". Per **Ezio Rossi**, imprenditore di professione e cuoco per passione, la cucina è una cosa seria. "Un piatto è in grado di rivelare molte cose di chi lo sceglie e lo gusta ma anche, e soprattutto, di chi lo prepara". Da circa 20 anni Ezio si occupa di curare i menù per il ristorante presente in festa. *Hostaria de li gaudenti* è un esperimento che ha regalato e regala molte soddisfazioni ai suoi staff. Si discosta notevolmente



dall'idea di ristorazione che caratterizza la festa: "noi non proponiamo una cucina regionale tradizionale, giochiamo più sull'idea di trasformazione e destrutturazione di piatti con forti radici territoriali".

Ne è un esempio, limitandoci solo all'entré, un aperitivo al cucchiaino di salsa al basilico, pomodoro e mozzarella. Una caprese servita nell'inusitata composizione a strati in un bicchiere di vetro. Facciamo notare al nostro chef che i prezzi del suo ristorante sono davvero bassi per questo tipo di cucina e lui ci dice: "da questo punto di vista, la festa de l'Unità è davvero una riserva protetta, perché permette di rendere economicamente accessibile una cucina di alto profilo". La sua storia è comune a molti volontari storici: "ho cominciato all'età di 10 anni attaccando coccarde alla festa, quando si faceva ancora in Montagnola". La sua passione è alimentata anche da una grande curiosità che lo ha portato in giro per i più grandi ristoranti del Paese. Tra un ritratto culinario e l'altro, Ezio ci confessa che sta pensando di dedicarsi totalmente alla sua passione, ma Bersani come lo cucinereste? "Lui è una persona schietta e concreta, lo rappresenterei con un bel piatto di tagliatelle con prosciutto e crema di asparagi, due sapori forti e distinti". In un mondo di immagini e parole è bello pensare che esiste un posto dove i volti, i caratteri e le idee possano tradursi in sapori. Volete mettere una bella Veltronilasagna al posto di Porta a porta?

ALIMENTAZIONE

Dimmidisì: la freschezza in busta

di Alessia Coraddu

Non lontano dalla seriosa Sala 14 ottobre sorge uno spazio colorato, con musica e tanti tavolini: è lo stand espositivo della *'Dimmidisì'*, ditta di prodotti freschi confezionati, presente ormai in tutti i grandi supermercati. Quello che colpisce è l'insolita presenza di tre biliardini. **Gianluca**, uno dei ragazzi dello stand, ne spiega la ragione: "Invitiamo i visitatori a divertirsi, partecipando a delle partite di calciobalilla. Ai vincitori diamo poi in omaggio piccoli snack. Ma ci sono assaggi gratuiti per tutti: è il nostro modo per far conoscere il prodotto". Il marchio *'Dimmidisì'* è stato lanciato tre anni fa dalla società agricola *'La linea verde'*, che opera nell'ambito della quarta gamma, quella delle

insalate in busta. Racconta **Antonio Picheca**, direttore centrale: "La nostra azienda offre snack di verdure, zuppe e dessert di frutta. Sono tutti prodotti freschissimi e naturali, senza alcuna additivazione. Questa caratteristica fa la differenza e il consumatore ci ha già premiati. Infatti, le nostre quattro zuppe fresche hanno raggiunto una quota del 50% sul mercato dei primi piatti freschi. Il target di riferimento è trasversale: non è solo femminile, come avevamo immaginato all'inizio, e va dai 25 ai 45 anni. Ma la nostra offerta incontra anche il gusto dei giovanissimi che mangiano fuori casa e persino quello degli anziani, che nelle zuppe trovano un prodotto della tradizione con-



tinuata, fatto in casa". E conclude: "La nostra missione è produrre prodotti che vengano dalla campagna, con una filosofia di fondo: freschezza e genuinità. Perché la nostra proposta di consumo

alimentare si identifica con un sano stile di vita". Non a caso lo slogan, azzeccatissimo, della *'Dimmidisì'* è "Il benessere nasce dalla freschezza". Gustare per credere, allo stand 112.

COSTUME

La moda contro lo spreco

di Alessia Coraddu

N ella serata di giovedì i gruppi *'Mani Tese'* di Bologna e di Finale Emilia (MO) hanno organizzato un'originale sfilata di abiti riciclati. L'associazione *'Mani Tese'* promuove la raccolta del materiale riciclabile e il suo riutilizzo, sia come provocazione all'attuale modello di sviluppo sia quale mezzo di raccolta fondi. Con la sfilata si volevano evidenziare quattro 'R': ridurre la produzione di rifiuti, raccogliere (raccolta differenziata), riusare (no all'usa e getta), riciclare. Spiega **Chiara**, una delle volontarie: "Volevamo lanciare un messaggio preciso: quello che riteniamo non più utilizzabile, può avere nuova vita e dare origine a dei bei progetti. I capi della sfilata erano in vendi-



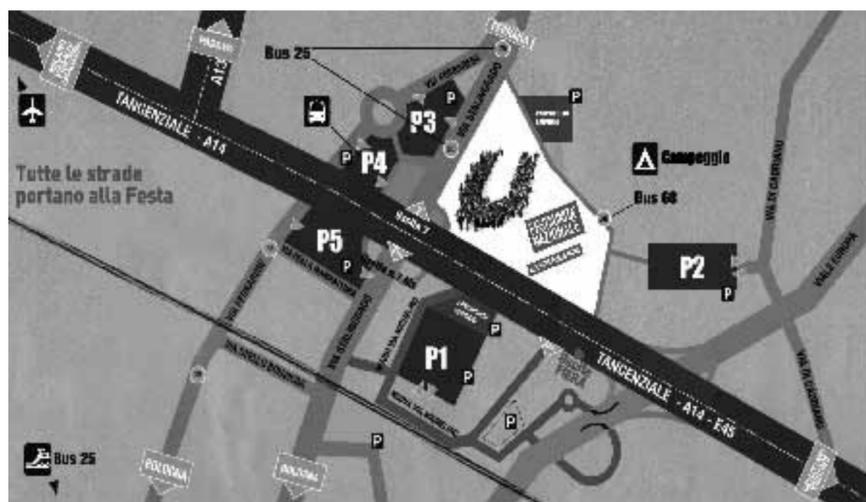
ta per contribuire a un progetto di microcredito e cooperazione in altre parti del mondo. Il ricavato servirà a ricostruire la rete sociale in Cambogia". Aggiunge **Silvia**, altra volontaria: "Gli abiti in passerella erano una cinquantina e l'incasso delle vendite è stato buono. Quel che conta, però, è che molte persone siano passate e abbiano chiesto informazioni, conoscendo i concetti di consumo critico e riciclaggio e la cultura antispreco".

per il
PARTITO DEMOCRATICO

DOMENICA 16 SETTEMBRE - ORE 16.00
BOLOGNA, PARCO NORD

PIERO FASSINO

DEMOCRATICI OF BENEVOLENTS
L'ULIVO
FESTAUNITA' NAZIONALE



IN TRENO

La Festa è collegata con la Stazione FS con la linea bus 25 (aeroplano Bologna) e con via dei M. La, dalla linea bus 68 (direzione Michelino)
Info FestaUnita - tel. 051892021
www.festaunita.com
Info ATC - tel. 051251251
www.atc.bo.it

IN AUTO

Da tutte le autostrade (A1, A13, A14)
Uscite "Fiera"
P1
Nuovo parcheggio di via Michelino. Euro 2,50
P2
Parcheggio Fiera Accessibile da via Cedriano. Euro 5,00
P3
Parcheggio Stalingrado
Accessibile da via Stalingrado. Euro 5,00
P5
Parcheggio Manifattura tabacchi
Accessibile da via Ferraresi. Euro 2,50

IN PULLMAN

Uscita Tangenziale - 7 bis
P4 - PARCHEGGIO PULLMAN
Accessibile da via Ferraresi

DOVE ALLOGGIARE

ROMANZA TOURS.
tel. 051794500
info@romanza.tours.com
- RICEVITI VIAGGI -
tel. 0513262613
di.amberti@frigerioviaggi.com
ROMA CONGRESSI S.P.A.
CONVENTION AND TRAVEL
tel. 0676375122/142
info@conventionandtravel.it
Campeggio
CAMPING CITTÀ DI BOLOGNA. tel. 051705016
info@la.dcamping.com

www.festaunita.it
info 848 585 800
tel. 051/323334