

Cultura & Spettacoli



Arena Puccini

Le sorprese in famiglia con «Torno da mia madre»

In Francia il film *Torno da mia madre* di Eric Lavaine, presentato questa sera in anteprima alle ore 21,45 all'Arena Puccini di via Serlio, è stato un grande successo al botteghino. Forse perché ha saputo raccontare con pungente ironia la cosiddetta generazione boomerang,

quella delle persone che sono costrette, già adulte, a tornare a vivere con i propri genitori. Come capita alla quarantenne Stéphanie, che ha perso il lavoro ed è dovuta rientrare dalla mamma Jacqueline. Finché una serie di segreti finiranno per creare un certo scompiglio.

La manifestazione A Monzuno il 4 settembre la nuova edizione della kermesse gastronomica con una trentina di cuochi e la (grande) carne di Zivieri

Chef... al Massimo



di Helmut Failoni

«In meno di otto ore abbiamo venduto duemila biglietti. Da non crederci. Ora ci si può iscrivere sul nostro sito nelle liste d'attesa», aveva detto stupito Aldo Zivieri. Il primo giorno in cui sono stati messi online, vale a dire a giugno, per la nuova edizione, l'ottava, di Chef... al Massimo, che si terrà a Monzuno il 4 settembre, sono stati dunque spolverati con inconsueta velocità tutti i biglietti disponibili per partecipare alla manifestazione dedicata alla memoria di Massimo Zivieri, pioniere di un modo sano, etico, responsabile e controllato di allevare, macellare e immettere sul mercato la carne. In tutte le sue declinazioni. Se ai suoi tempi trattava soprattutto la carne rossa, ora la Macelleria Zivieri, seguendo la via aperta da questo piccolo eroe del cibo, lavora, con lo stesso rigore, carne di suino, cinghiale, daino, capriolo e cervo. Che si possono acquistare o presso la storica Macelleria di Monzuno o presso Romanzo nel Mercato di Mezzo (lì la si può anche mangiare), o gustare il 4 settembre nelle preparazioni e variazioni di una trentina di chef, del territorio soprattutto, ma che vengono anche, per la stima che li legava a Massimo o ai suoi prodotti, da Udine, Livorno, Verona, Venezia, Cortina, Pistoia. E lavoreranno tutti parecchio, perché del piatto che portano, ne devono fare qualcosa come 500 porzioni.

Il fatto che ogni anno sia tutto esaurito, la dice lunga sulla qualità di questa manifestazione. Mi sento di ripetere (anche se l'ho già scritto altre volte) che Chef... al Massimo è senza dubbio una delle più riuscite e serie che hanno luogo nel nostro territorio. Il segreto? È molto semplice credo. Perché punta sulla qualità e si presenta, senza troppi strombazzamenti, semplicemente per quel che è: una giornata per stare in compagnia, provare dei piatti (buoni), e bere qualche bicchiere di vino, altrettanto buono. All'aria aperta. Mi permetto un'altra considerazione, prima di entrare nel vivo dei piatti proposti. Il pubblico che partecipa è un bel pubblico. Difficilmente vi troverete i fighetti del cibo, quelli che fanno i fenomeni, quelli del «so tutto io» (e poi, ovviamente non sanno un bel niente), quelli del «vieni qui che te la spiego io». I frequentatori di Chef... al Massimo sono persone tranquille, che amano il cibo non urlato. E così dovrebbe essere sempre.

Come ogni anno, gli chef si dividono in gruppi di cinque. Ognuno di loro propone la sua lettura della carne di Zivieri, abbinandovi un bicchiere di vino. Alla fine dei cinque assaggi ci sono i dolci di Gino Fabbri e di Gabriele Spinelli abbinati al Rosé de Noir di Cleto Chiarli. I menu sono cinque (più uno ri-



Galleria

Nella foto (gli scatti sono di Luca Sgamellotti e si riferiscono alla passata edizione) a sinistra Fabio Fiore di Quanto Basta; nella foto in bianco e nero Aldo Zivieri con suo padre davanti alla macelleria di Monzuno; in alto a destra Andrea Serra del Caminetto d'Oro



Il giorno prima

Le vie allestite con tavoli e sedie pronte ad accogliere l'arrivo delle persone



Sorridente

Gianluca Esposito, chef di Eataly a Bologna, è una delle «mani» più felici che abbiamo in zona



dotto), suddivisi per colore e proposti al prezzo politico di 25 euro.

Partiamo con il menu giallo, dove troviamo Francesco Baldissarutti di Perbellini a Isola Rizza (Vr), che preparerà un risotto al «Tastasal» di mora romagnola, Mario Ferrara dello Scaccomatto, chef che sa abbinare la potenza dei sapori alla leggerezza della digestione, proporrà Polpette di pecora e capra in salsa di peperone e pomodoro.



In otto ore abbiamo venduto duemila biglietti. Da non crederci. Ora ci si può iscrivere nelle liste di attesa sul nostro sito

«Farine del nostro sacco», il viaggio Slow

Una due giorni in Appennino, con tappa al Forno Calzolari di Monghidoro

Si chiama «Su per Terra» il nuovo viaggio in Appennino di Slow Food Emilia Romagna e Cai, che oggi e domani andrà alla scoperta della Valle del Savena visitando antichi mulini e facendo la conoscenza di nuovi produttori agricoli con il pallino della qualità e del rispetto della terra. La meta finale dei vari percorsi, che si snoderanno sino a settembre, sarà *Terra Madre - Salone del gusto 2016*, dove Slow Food Emilia Romagna porterà i pani e companatici migliori della regione. Nella Valle del Savena un tempo c'erano tanti mulini funzionanti e oggi è rifiorita un'agricoltura legata alle varietà antiche di grani e cereali. Il

weekend, ribattezzato *Farine del nostro sacco*, partirà questa mattina alle 9 dal Forno Calzolari di Monghidoro, dove è stata preparata una colazione, prima di una camminata che toccherà varie aziende e si



concluderà a sera con una cena al Mulino Mazzone, ancora funzionante. Domani alle 10, invece, nella piazza Cavalier Gitti di Monghidoro sarà allestito un mercato dei produttori del territorio, con al centro

una cucina a vista con lo chef Alessio Malaguti della Trattoria La Rosa 1908 di Sant'Agostino. Durante la giornata, dalle 12,30 alle 20, Malaguti interpreterà il mercato e i suoi produttori, con piatti e menù degustazione. Alle 12 il comizio agrario *Il perché e il significato di Su per Terra* e sempre in mattinata sfida culinaria fra otto foodblogger. Per le visite guidate, le degustazioni, colazione, pranzo al sacco e cena di oggi il costo è di 50 euro, con varie riduzioni. Per il pranzo di domani in piazza sono previsti un piatto unico a 10 euro e un menu degustazione a 25. Info 0543/917912.

Il menu color bordeaux si apre con Fabio Fiore di Quanto Basta (Cannelloni di salsiccia di Mora Romagnola e stracchino) e prosegue con un piatto di Igles Corelli (La faraona va nell'orto), storico chef che dagli esordi del Trigabolo di Argenta, ha attraversato anni di cucine di classe, senza mai abbassare l'asticella della qualità, approdando infine a Lamporecchio, nel pistoiese, dove gestisce, con un gruppo di giovani agguerriti, il ristorante Atman di Villa Rospigliosi. Il menu verde ospita il talento di Gianluca Esposito di Eataly (Sartù alla napoletana con polpettine e fonduta di caciocavallo), quello di Massimiliano Poggi dell'omonimo ristorante di Trebbio di Reno (Al massimo... un tacos) e di Matteo Aloe di Berberè (Würstel, cetriolini, cipolle croccanti e senape). Nel menu blu troviamo invece Ivan Poletti della Bentivoglio (Ossobuco di vitellone agli agrumi con flan di patate e zafferano) e un bravo emergente, Andrea Serra del Caminetto d'Oro (Pane di grano duro, trippa di Fassona, pomodoro al profumo di sedano e Parmigiano Reggiano). In quello arancione infine (qui gli assaggi sono 4 al costo di 22 euro) figura Luca Marin del Santo Bevitore di Firenze (Biancostato arrostito su fagioli, crudaiola di pomodoro al basilico, cipolla di Tropea in agrodolce e spuma di limone).

Helmut Failoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA