



Data: Mercoledì 11 agosto 2010 @ 09:13:10 CEST

Argomento:

Scrivere con gusto 2. Autori e cucina delle case museo della Romagna

«Alfredo Oriani e la cucina popolare romagnola del suo tempo»

sabato 28 agosto

Il Cardello di Casola Valsenio

ore 17: conversazione di Beppe Sangiorgi

letture in musica con Franco Costantini e Raimondo Raimondi

ore 18: degustazione

Dopo il successo riscontrato nel 2009, le Case museo dei poeti e degli scrittori di Romagna ripropongono l'intrigante viaggio fra i prodotti, i sapori, i piatti della cucina di Romagna, visti attraverso le parole, le immagini, le sensazioni dei suoi scrittori più significativi.

Nell'ambito di tale ciclo di incontri, sabato 28 agosto, alle 17 presso il Cardello di Casola Valsenio, Beppe Sangiorgi terrà una conversazione su "Alfredo Oriani e la cucina popolare del suo tempo". L'iniziativa, curata dalla Fondazione Casa di Oriani con la collaborazione del Comune di Casola Valsenio, prevede anche letture con Franco Costantini accompagnato alla chitarra da Raimondo Raimondi. Letture che propongono brani tratti dai racconti "Sul pedale", "Al mare, al mare" e "Mani bianche" nei quali lo scrittore del Cardello rivela scorci autobiografici del suo rapporto con il cibo, visto e consumato più nella dimensione popolare che in quella borghese e nobile. Oriani, nato a Faenza nel 1852 e morto a Casola nel 1909 sembra trovarsi più a suo agio su una barca mangiando pesce con i marinai o nelle osterie di Faenza e della vicina Casola attorno a piatti dai sapori forti, piuttosto che nei salotti o nei saloni dove vengono serviti piatti raffinati.

Dalle citazioni di Oriani, lo sguardo si allargherà alla cucina popolare romagnola tra Ottocento e Novecento cogliendone gli aspetti storici e sociali fino alle consuetudini rituali seguendo il filo del rapporto tra cibo e condizione sociale e culturale. Rifacendosi a quella cucina, seguirà alle 18 una degustazione dei mangiari popolari di un tempo, come il "piadotto", preparati da alcuni ristoranti casolani che collaborano all'iniziativa.

Programma

CASA MORETTI

«Assaggio Marino», lettura in collaborazione con la rassegna cesenate «I suoni dello spirito», diretta da Paolo Turrone, con musiche eseguite da Marta Donati.

sabato 5 giugno

Cesenatico, Via M. Moretti 1

ore 18: letture ; 19: degustazione di mare

info: www.casamoretti.it casamoretti@cesenatico.it

tel. 0547.79205

Casa Rossa di Alfredo Panzini

«Il gusto di Alfredo» ne parlano Marianna Franchi «Panzini *gourmet* fra pietanze e parole» e Alfredo Monterumisi «La cucina domestica fra identità ed eccellenza turistica»

venerdì 9 luglio

Bellaria, Via Pisino 1

ore 20, a seguire buffet panziniano accompagnato da musiche della Scuola comunale di musica «Glenn Gould»

info: sito <http://www.comune.bellaria-igea-marina.rn.it/>

g.gori@comune.bellaria-igea-marina.rn.it

tel. 0541.343746

CASA MONTI

«Assaggi di note»

giovedì 29 luglio

Alfonsine, via Passetto, 1

ore 20.30 «Linden Strig Quartet» concerto e degustazione

info: www.racine.ra.it/casamonti turismoalfonsine@provincia.ra.it

tel. 0544.869808

CASA DI ORIANI

«Alfredo Oriani e la cucina popolare romagnola del suo tempo»

sabato 28 agosto

Il Cardello di Casola Valsenio

ore 17: conversazione di Beppe Sangiorgi, letture in musica con Franco Costantini e Raimondo Raimondi; ore 18: degustazione

info: www.fondazionecasadioriani.it biboriani@sbn.provincia.ra.it

tel. 0544.30386

FONDAZIONE RENATO SERRA

«Il gusto di Serra», seconda edizione

venerdì 10 settembre

Cesena, via Carducci n. 29

Ore 17: letture e degustazioni

info: fondazioneeserra@comune.cesena.fc.it

tel. 0547.29557

MUSEO CASA PASCOLI

«Assaggi Poetici - Assaggi gastronomici»

testi Pascoliani con Paolo Summaria

sabato 23 ottobre

San Mauro Pascoli, via G. Pascoli 46

ore 16.00

info: <http://www.casapascoli.it> info@casapascoli.it

tel. 0541.810100

Questo Articolo proviene da Fondazione Casa di Oriani:

<http://www.fondazionecasadioriani.it>

Articolo disponibile all'indirizzo:

<http://www.fondazionecasadioriani.it/modules.php?name=News&file=article&sid=163>