

L'EVENTO VENERDÌ SERATA DEDICATA ALLA TRADIZIONE ITALOAMERICANA

Un 'Convivio' culturale e culinario, Bibendum apre le porte alla città



A sinistra, Gaia Lapini, Sabrina Lazzareschi e Marta Pulini (Fotofiocchi)

CREARE un percorso tra storia e cucina, cibo e cultura e diventare un nuovo punto di riferimento culturale per Modena. È l'obiettivo di Bibendum Group, che circa due mesi fa ha inaugurato la nuova sede in via Ginzburg e ora vuole coinvolgere i cittadini con un palinsesto multiforme di appuntamenti. Quattro i filoni tematici e le tipologie di eventi: si parte dalla scoperta dell'identità culinaria di culture diverse da quella italiana con cene, menù e dialoghi a tema; si approfondisce il rapporto tra cibo e benessere con conferenze accompagnate da degustazioni; si scoprono le qualità e gli utilizzi di ingredienti e prodotti diversi, attraverso cene in collaborazione con Slow Food; ci si avvicina al Natale con atmosfere e brunch dai sapori nordici, grazie alla versatilità degli spazi.

È IL CONVIVIO a ospitare eventi e pubblico: un ampio open space modulare di quasi 250 metri quadri; si tratta di un ambiente versatile, dalle infinite possibilità di utilizzo, dove il cuore pulsante è rappresentato dalla cucina a vista, che rende possibile vivere l'esperienza di un live kitchen. Il Convivio è una struttura 'su misura', a servizio sia dei privati che delle imprese: è un luogo in cui organizzare un evento, una cena, una festa, ma

GLI APPUNTAMENTI

Da metà novembre 'degustazioni consapevoli'

IL 15 NOVEMBRE (alle 16) via a una serie di appuntamenti dedicati alla buona cucina. Si comincia con l'incontro 'Mangiare bene per vivere meglio' con Stefano Cascinu, direttore della struttura complessa di Oncologia del Policlinico. L'incontro si chiude con una 'degustazione consapevole' a cura di DiSanaPianta ed alcuni assaggi preparati da Marta Pulini da sempre portatrice nei suoi piatti della possibilità di incrocio tra gusto e salute. Venerdì 30 novembre viene proposta una cena che vuole condurre alla scoperta delle diverse note che ne compongono il sapore e l'odore, per imparare ad individuare le diverse uve che vengono utilizzate nella produzione.

diventa anche una sala adatta a un convegno o alla formazione. Il primo appuntamento inaugura il filone tematico dedicato alla cucina tipica di altre culture.

NON È UN CASO che Bibendum abbia scelto di partire dalla cucina tradizionale italo-americana; Marta Pulini, executive chef e fondatrice di Bibendum Group, è un punto di riferimento della cucina italiana in America: ha vissuto a New York a lungo, là ha lanciato ristoranti come Bice, Le Madri, Coco Pazzo, 100 Lire, Tuscan Square. E allora venerdì il Convivio debutta con la cena a tema 'Mamma mia dammi 100 lire': a partire dall'unità d'Italia furono diversi milioni gli italiani emigrati negli Stati Uniti e questa canzone popolare, che ne racconta l'epopea, ne diventò il simbolo. La serata vuole essere un evento enogastronomico a più voci durante il quale, mentre si gustano e si riscoprono le ricette dei migranti italiani in America, Marta Pulini racconta la propria esperienza in un dialogo con Pino Luongo e Antonio Cherchi. Fanno da sfondo alla cena un racconto per immagini e una selezione di brani musicali di autori e cantanti italoamericani, da Frank Sinatra a Lady Gaga, da Dean Martina a Madonna, da Perry Como a Bruce Springsteen.

SOLIDARIETÀ GEMELLAGGIO DEL CLUB DEL FORNELLO CON LA CITTÀ COLPITA DALLA TRAGEDIA

«Ecco i nostri piatti speciali per Genova»



IL CLUB DEL FORNELLO di Modena crea un ponte ideale con Genova. Il 6 ottobre infatti si è svolto al Golf e Country club di Colombaro un 'gemellaggio' virtuale per rendere omaggio al capoluogo ligure. Ospiti della serata la delegata del Club del Fornello di Genova, Mina Mallardi e Maria Cristina Castellani, genovese, autrice e curatrice di numerose opere di educazione linguistica e culturale, esperta di scrittura creativa e di cucina del ricordo. La delegata del Fornello di Modena, Marilena Toschi Bergamini, dopo un breve saluto agli ospiti ed un ringraziamento alle fornelle che hanno collaborato alla preparazione dei cibi ed all'allestimento della sala, ha spiegato che «l'evento vuole essere un modo per dimostrare solidarietà ed amicizia alla città di Genova ed ai genovesi». Grande la coreografia dei piatti dedicati ai cibi delle due città, con trofeo centrale di spiedini ed una successione di elaborati manicaretti. Durante la serata, Maria Cristina Castellani ha intrattenuto gli ospiti con curiosità ed aneddoti sulla cucina e sui cibi genovesi, insistendo sul tema del 'cibo della memoria'.

IN BREVE



'Mercantingio', al Novi Sad il mercatino dei bambini

OGGI, al parco Novi Sad torna Mercantingio, mercatino dei bambini organizzato da Memo. Il mercatino è rivolto ai ragazzi da 6 a 14 anni: dalle 8.30 alle 13 è possibile vendere, scambiare, regalare, comprare giocattoli, libri, fumetti, collezioni, disegni, racconti, poesie, rime, filastrocche, canzoni ecc.

Unimore, via agli incontri sull'intelligenza artificiale

AL VIA gli incontri promossi dall'Officina Informatica del Crid di Unimore. Si inizia domani, dalle 12 alle 13.30 con Gianluigi Fioriglio dell'Università Sapienza, che parlerà di 'Problemi e prospettive della democrazia elettronica'. Il secondo incontro (martedì 10.15-13.30), sarà basato sui 'Modelli di regolazione dell'intelligenza artificiale'.

Festa di compleanno per il Museo Profumalchemico

IL PICCOLO Museo Profumalchemico, nato grazie al 'naso alchimista' Anna Rosa Ferrari, compie un anno. E per festeggiare l'ideatrice e curatrice del museo, ha organizzato un evento ('Tutto quello che puoi annusare')



durante il quale un gran numero di preziosi e rari ingredienti di origine vegetale, sconosciuti al grande pubblico, saranno messi a disposizione degli ospiti, per essere respirati. La festa di compleanno si terrà mercoledì, data della fondazione del museo, dalle 18 alle 20 nella sede di piazzale Torti, a due passi dal Duomo. Sono stati oltre duemila i visitatori, e molti gli eventi realizzati con successo. «Un anno fondamentale - dice Ferrari - Siamo riusciti a manifestare la capacità di creare e realizzare percorsi apripista, all'avanguardia».

La comunità Sikh in festa al parco Ferrari

I MEMBRI della comunità sikh locale sfilano per le vie di Modena, in occasione della festa per il Guru Nanak Dev Ji. La comunità sikh conta circa 500 membri sul territorio; provengono dal Punjab, una regione del nord-ovest dell'India; sono devoti a dieci guru e frequentano il Tempio Sikh a Castelfranco. Oggi celebrano il primo guru che fondò il sikhismo e predicò percorrendo migliaia di chilometri. L'associazione Gurdwara Guru Nanak Darbar Sikh Temple per il secondo anno organizza quindi una processione religiosa che è anche occasione per far conoscere cultura e tradizioni sikh. Il corteo partirà alle 13 da parco Ferrari per percorrere via Emilia e ritornare al parco dove è previsto anche un lancio di fiori da un elicottero. Durante la festa si potranno anche assaggiare cibi e bevande tipiche.

