



Nella foto sopra, il Golden Gate a San Francisco; a destra, Stefano Andrini



Stefano Andrini porta a San Francisco i segreti della cucina dell'Emilia Romagna

Vola in California e per la precisione a San Francisco «I segreti della cucina dell'Emilia Romagna», volume curato da Stefano Andrini (Giubileo Regnani editore) in cui si racconta la grande epopea di una terra, l'Emilia Romagna, che ha nel suo Dna il cibo e il bere. Un viaggio che al centro mette le nonne, testimoni di una tradizione antica e lontana; gli chef e i ristoratori che hanno provato a declinarla con successo nello spirito del nostro tempo; i luoghi segreti dove storia e cibo si intrecciano in maniera in dissolubile. E poi tante ricette, personaggi, «maschere» del nostro territorio (gente di spettacolo, giornalisti, scrittori, sindaci, produttori di vino) che si rivelano attorno alla tavola. L'atterraggio, nella città del Golden Gate, è previsto per giovedì 5 aprile, alle 18 a San Francisco. A far sbarcare volume e autore, all'Istituto italiano di cultura (601 Van Ness Ave F, San Francisco): Bologna Connect (realità che promuove Bologna e l'Emilia Romagna a livello internazionale) e l'Istituto italiano di cultura (a San Francisco promuovono la presentazione del volume). Con il

patrocinio della Regione Emilia Romagna. Dopo i saluti di Paolo Barbera direttore dell'Istituto italiano di cultura, Andrini sarà intervistato dalla scrittrice americana Mary Tolaro-Noyes, studiosa delle tradizioni della regione e in particolare di Bologna cui ha dedicato il libro «Bologna reflections». Il racconto della cucina tra la via Emilia e il West, con tanto di degustazione finale, sarà intervallato da alcuni video inediti di Federico Formigoni e sottotitolati in inglese da Enrica Nicoli Aldini. Introdurrà il video di Tagliatella Band un gruppo tutto al femminile di Rimini e Riccione specializzato nella musica popolare internazionale ispirata al cibo. Ci sarà anche il comico Paolo Cevoli che, in un corto, proverà a spiegare, alla sua maniera, perché i romagnoli sono devoti al maiale. Claudio Di Bernardo, chef del ristorante la Dolce vita, guiderà gli americani in un tour virtuale attraverso le cucine del Grand Hotel di Rimini. Tigelle, crescentine e zuccherini saranno, infine, i protagonisti delle riprese all'Hotel ristorante Villa Svizzera di Vidiciatico. Con commenti live delle cuoche Bianca Vannozzi e Anna Cavallini. (F.G.S.)

Il Vai distribuisce l'ulivo negli ospedali

Oggi, domenica delle Palme, il Vai distribuirà gli aguri pasquali e i rametti di ulivo ai degenti di alcuni ospedali cittadini. In particolare all'Ospedale Sant'Orsola-Malpighi, dopo la Messa delle 10.30 con l'aiuto dei ragazzi delle parrocchie di Santa Maria del Suffragio e San Domenico Savio, mentre all'Ospedale Maggiore,

l'appuntamento per i volontari è alle ore 9 presso l'ufficio del Vai. «In questo cammino quaresimale – si legge nella lettera inviata dall'associazione agli aderenti – ancor più ci viene chiesto di approfondire il senso del nostro impegno vicino al malato, nella semplicità e nell'ascolto. Sentiamoci privilegiati, nel poter contemplare dal vivo il mistero della Croce, portando nel cuore la speranza, nella certezza della Resurrezione». Prossimo appuntamento del Vai sarà l'11 aprile con i volontari degli ospedali di Porretta e Vergato alle ore 15.30 a Porretta, nella canonica della chiesa detta dei frati.



Il 14 aprile al Veritatis Splendor si terrà il IV Workshop nazionale organizzato dalla Fondazione Ipsser in collaborazione con «Insieme per Cristina onlus»