

Venerdì 18 Novembre 2016

**“Casi materiali della giurisprudenza bolognese
in materia di condominio.
Stato dell’arte della riforma del condominio”**

Grand Hotel Majestic, già Baglioni
Via Indipendenza 8, Bologna
(durata 4 ore – 14:30 – 18:30)

Evento accreditato presso i seguenti ordini professionali:
Avvocati, Notai, Commercialisti, Periti Agrari
Valido come aggiornamento per Amministratori di Condominio

Interverranno:

Avv. Vincenzo Nasini, presidente Confedilizia Genova. Responsabile coordinamento condominiale di Confedilizia.

Dott.ssa Alessandra Arceri, magistrato Tribunale di Bologna

Avv. Elisabetta Brunelli, presidente APE Confedilizia Bologna

Avv. Fabio Zucchelli, consulente APE Confedilizia Bologna, membro componente del coordinamento nazionale avvocati Confedilizia

Moderatore:

Dott. Giacomo Busacchi, amministratore di condominio

PROGRAMMA

Ore 14:15 Accredimento

Ore 14:30 Saluti introduttivi

Argomenti trattati:

- **evoluzione della giurisprudenza**
- **mediazione obbligatoria**
- **scenari della riforma del condominio**

A seguire cena presso il ristorante del Grand Hotel Majestic previa prenotazione a info@apebologna.eu



Caterina De Medici - Conversazione culinaria e menù a cura di Maria Teresa Cremonini

**Venerdì 18 Novembre ore 20:00
Gran Hotel Majestic - Bologna**

MENU

Cestini di pasta brisée
con mousse di finocchiona e pecorino

Pezzole della nonna all'uso di Caterina
Arista ripiena alla melarancia
con carciofi dell'appennino tosco-emiliano al gratin
Croccante fiorentino con gelato Buontalenti e zabaione caldo

(euro 45 previa prenotazione entro il 17 novembre 2016, inviando email a info@apebologna.eu)

Nella ricorrenza del centenario della morte (21 ottobre 1916) di Olindo Guerrini, mi piace iniziare da quanto egli era solito affermare: «la cucina non è un semplice nutrimento, ma è piacere e soprattutto è cultura».

Il XVI secolo fu il periodo più fulgido del Rinascimento italiano, anche sotto il profilo gastronomico e del comportamento a tavola. Comparvero per la prima volta la forchetta, come quella in uso oggi, il bicchiere individuale, il tovagliolo e molti altri utensili vennero inventati per usi culinari: i setacci, le rotelle tagliapasta, i recipienti per stufare, gli spremilimoni, e via dicendo. Nacque una vera e propria gerarchia di specialisti del servizio e delle preparazioni culinarie, preludio della più moderna brigata di cucina e di sala (maggior-domi, trincianti, bottiglieri, ecc.).

Con il matrimonio di Caterina de Medici, con il futuro re di Francia Enrico II d'Orleans, nozze celebrate nel 1533 da papa Clemente VII, zio di lei, quando Caterina aveva soli quattordici anni, il centro dell'attività gastronomica si spostò da Firenze a Parigi. La figura di Caterina De Medici fu una figura femminile d'eccellenza; donna di potere di primordine, spregiudicata, determinata, capace di districarsi mirabilmente tra i veleni della corte di Francia. Educanda quattordicenne, tracagnotta, bruttina, palliduccia, con gli occhi a palla caratteristici della famiglia Medici, venne sdegnosamente definita la "grassa bottegaia fiorentina" quando sposò il bel coetaneo Enrico II d'Orleans.

Anche se il futuro re rimase molto deluso del suo aspetto, la sposò per motivi di stato, ma per dieci anni si attese invano un erede e più di una volta Caterina rischiò di essere mandata a casa (dopo per fortuna arrivarono ben nove figli, tra cui tre futuri re di Francia e una regina di Spagna). Per questo la "bottegaia" dotata di un vorace appetito, ma anche di gusti molto raffinati, ricorse alla superstizione e all'arte culinaria per costruire il suo successo e anche per difendersi dal potere di Diana di Poitiers, favorita di suo marito.

Le cronache del tempo riportano il pranzo di gala dato in suo onore dalla città di Parigi nel 1549. A questa festa vennero serviti cibi che dovevano essere divisibili per tre, il numero preferito dalla superstiziosa regina: "33 arrostiti di capriolo, 33 lepri, 6 maiali, 66 galline da brodo, 66 fagiani, 3 stia di fagioli, 3 stia di piselli e dodici dozzine di carciofi".

Non soddisfatta della corte di Francia, Caterina De Medici, fece venire a Parigi cuochi dalla Toscana e, come ho già detto, fondò così la “famosa cucina francese”. Fu lei a dividere i cibi salati da quelli dolci e a portare sulle tavole di Francia la forchetta come quella in uso oggi, perché i francesi mangiavano ancora con le mani. (Pare che il tipo di forchettone a due rebbi fosse portato a Venezia da una principessa bizantina, infatti nella città lagunare la forchetta si chiama dialettalmente *piròn* dal verbo greco *peirao*, che vuol dire infilzare. L’uso peraltro del mangiare con le mani, sembra persistere a lungo in certe realtà della campagna veneta se Raffaella Sarti nel suo libro (“Vita di casa”) edito da Laterza nel 2003, afferma che Genoveffa, nata nel 1906 nel trevigiano, figlia di un muratore, moglie di un contadino sottolinea che solo gli uomini avevano diritto alla forchetta, le donne mangiavano con le mani).

La tavola della regina era apparecchiata con tovaglie damascate, i pasti erano accompagnati dalla musica e, per la prima volta su una tavola francese, si potevano mangiare: broccoli, asparagi, limoni sconosciuti in Francia, piselli, tartufi bianchi che però non sfondarono rispetto a quelli neri del Perigord citati tanto spesso secoli dopo Guy de Maupassant, e i carciofi prediletti dalla regina. Vennero introdotti: la pasta *brisée*, base della pasticceria dolce e salata francese, la base delle *crêpes* (pezzole della nonna), i gelati (infatti Caterina portò con sé un famoso pasticcere gelataio fiorentino, tale Ruggeri, inutile dire che i gelati, resi più raffinati poi dallo scultore e architetto fiorentino Buontalenti amante della cucina, ebbero in Francia un successo enorme e passerà proprio dalla Francia alla storia la celeberrima crema fiorentina o “gelato Buontalenti”), i sorbetti alla frutta e lo zabaione.

Meglio la cucina italiana o la francese? Il marchese Bernardo Pianetti della Stufa, giornalista, risponde con un excursus storico presso la Società del Casino, fondata nel 1836 dall’aristocrazia genovese e presto aperta alla borghesia colta ed imprenditrice: «piatti medicei alla corte francese». «Non è una questione di supremazia – precisa il marchese -, per i francesi la cucina fa parte della grandeur, ma i maestri vennero da Firenze al seguito di Caterina, regina di Francia. Al mondo non c’è allievo senza maestro e grandi cuochi francesi impararono».

Molti piatti “doc” francesi erano già stati inventati parecchio tempo prima dai fiorentini: la *fricasée*, i *vol-au-vent* (modificati poi e resi più leggeri dal grande cuoco Antoine Carême che li chiamò *Bouchées a la reine*) infine le *canard a l’orange*. L’idea di utilizzare l’arancia era venuta ai toscani che avevano scoperto l’uso del succo degli agrumi come un metodo per conservare la carne più a lungo e per mascherare eventuali sapori sgradevoli. Apparso per la prima volta nel “libro della cucina italiana” di Anonimo toscano del XIV secolo, **il paparo alla melarancia** attraversò le Alpi con Caterina e divenne uno dei piatti simbolo della cucina francese. La **carabaccia** è probabilmente all’origine di tante zuppe di cipolla compresa la celebre *soupe à l’oignon* tanto cara ai francesi e a Zola. La stessa besciamella che prende il nome dal nobile Louis de Béchamel, perché a lui dedicata dal grande cuoco Pierre De La Varenne, non è altro che la “**colla fiorentina**” ingentilita, perché alla farina di grana grossa è stata sostituita una farina di grana più fine e il burro all’olio toscano. Anche il **cibreo** che Artusi definisce “un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti” composto da creste di gallo, uova e rigaglie varie, era un piatto di cui Caterina era fortemente ghiotta, ma la grande regina non riuscì a trasferire ai suoi sudditi il suo amore per il cibreo che oltralpe non incontrerà la stessa fortuna di molti altri piatti toscani.

Che dire... è l’eccezione che conferma la regola.

Per concludere come dar torto al grande cuoco Carême che nel 1822 scriveva “i cuochieri di quest’epoca hanno conservato il gusto della cucina italiana che Caterina de Medici ha introdotto alla corte di Francia”.

Pezzole della nonna

Latte, farina, uova, burro, sale e noce moscata per l'impasto abbastanza fluido dal quale si otterranno numerose pezzole (crêpes) cotte da entrambe i lati. Le pezzole si riempiranno al centro con erbe di campo insaporite con aglio, cascio toscano, ricotta, pepe e noce moscata, si piegheranno a ventaglio e si inforneranno coperte di salsa colla fiorentina.