

Casalecchio di Reno

## Una gara tra cuochi per scoprire tradizioni e sapori del territorio

*Nasce 'Amarcord', il premio dedicato all'indimenticabile Claudio Cesari IN PRIMA LINEA In alto, il gruppo dei promotori che stanno preparando la bella iniziativa. In basso, Claudio Cesari.*

**CASALECCHIO?** UNA GARA fra cuochi per riscoprire i sapori della memoria e i piatti della tradizione fra collina e pianura bolognese. È l'idea della **Strada** dei vini e dei sapori 'Città castelli ciliegi', di Pro Loco Casalecchio Meridiana, della Festa dei sapori curiosi e della Bella combriccola dell' asparago verde di Altedo che hanno appena bandito il Premio Claudio Cesari intitolato 'Amarcord', proprio con l'obiettivo di valorizzare i nostri piatti tipici e di ricordare Claudio 'il cuoco' per gli amici 'Stracci', esuberante e generoso conduttore dell' Antica osteria di Buda, frazione di Medicina, e per gli amici ed estimatori «vero drago dei fornelli e dei mangiari emiliano-romagnoli».

Così l'ha ricordato Alessandro Molinari Pradelli che ha presentato l'iniziativa assieme ad esponenti del mondo della gastronomia e dell' associazionismo del settore che fanno capo ai territori di Bazzano, Casalecchio, Castello di Serravalle, Crespellano, Malalbergo, Medicina, Monte San Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Tolè e Zola.

Nell'occasione (foto Gabriele Baldazzi) all' agriturismo Cà Soave, Gianni Nobili ha riproposto i Quadrotti di Cesari all' asparago, ravioli con pasta di sfoglia gialla e verde che vinse il concorso gastronomico legato alla sagra di Altedo. «E' anche un modo per stimolare ristoranti, agriturismi, trattorie, osterie ed alberghi a proporre sapori aromi e suggestione dei prodotti del territorio», hanno spiegato Fabio Federici e Anna Russomanno della **Strada** dei vini e dei sapori.

SUL VERSANTE **casalecchiese** significativa la presenza di Fabio Biagi e Alessandro Menzani che hanno insistito sul valore della gara che culminerà nella festa dei sapori curiosi in programma a Casalecchio il 31 maggio 2014: «Oltre la kermesse, si tratta di fare un' operazione culturale sulla cucina e sulla tipicità e un approccio come quello di Cesari ci pare emblematico. Un esempio ed un personaggio da ricordare, anche grazie ad un opuscolo ritrovato nella libreria di Piero Piani». Gabriele Mignardi.

**UNA GARA tra cuochi per riscoprire i sapori della memoria e i piatti della tradizione fra collina e pianura bolognese. È l'idea della Strada dei vini e dei sapori 'Città castelli ciliegi', di Pro Loco Casalecchio Meridiana, della Festa dei sapori curiosi e della Bella combriccola dell' asparago verde di Altedo che hanno appena bandito il Premio Claudio Cesari intitolato 'Amarcord', proprio con l'obiettivo di valorizzare i nostri piatti tipici e di ricordare Claudio 'il cuoco' per gli amici 'Stracci', esuberante e generoso conduttore dell' Antica osteria di Buda, frazione di Medicina, e per gli amici ed estimatori «vero drago dei fornelli e dei mangiari emiliano-romagnoli».**

**Così l'ha ricordato Alessandro Molinari Pradelli che ha presentato l'iniziativa assieme ad esponenti del mondo della gastronomia e dell' associazionismo del settore che fanno capo ai territori di Bazzano, Casalecchio, Castello di Serravalle, Crespellano, Malalbergo, Medicina, Monte San Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Tolè e Zola.**

**Nell'occasione (foto Gabriele Baldazzi) all' agriturismo Cà Soave, Gianni Nobili ha riproposto i Quadrotti di Cesari all' asparago, ravioli con pasta di sfoglia gialla e verde che vinse il concorso gastronomico legato alla sagra di Altedo.**

**«E' anche un modo per stimolare ristoranti, agriturismi, trattorie, osterie ed alberghi a proporre sapori aromi e suggestione dei prodotti del territorio», hanno spiegato Fabio Federici e Anna Russomanno della Strada dei vini e dei sapori.**

**SUL VERSANTE casalecchiese significativa la presenza di Fabio Biagi e Alessandro Menzani che hanno insistito sul valore della gara che culminerà nella festa dei sapori curiosi in programma a Casalecchio il 31 maggio 2014: «Oltre la kermesse, si tratta di fare un' operazione culturale sulla cucina e sulla tipicità e un approccio come quello di Cesari ci pare emblematico. Un esempio ed un personaggio da ricordare, anche grazie ad un opuscolo ritrovato nella libreria di Piero Piani».**

**Gabriele Mignardi.**