

Modena, 6 dicembre 2013

NOTA PER LA STAMPA

Da lunedì 9 a sabato 14 dicembre 2013, **Vignola, Castelnuovo, Castelvetro, Savignano, Spilamberto e Zocca protagonisti in sei puntate della trasmissione televisiva “Ricette all’italiana”**. **Gli chef Massimo Montanari e Nicoletta Ori** e le **“rezdore” Donatella Baruffi, Luisa Gilli e Vainer Graziosi** offrono le loro testimonianze e i loro consigli sulle ricette di tradizione di Vignola e del territorio.

Da mercoledì 27 novembre a domenica 1 dicembre 2013, la troupe della trasmissione televisiva **“Ricette all’italiana”** è stata a Vignola per preparare ben sei trasmissioni ambientate nella città di Jacopo Barozzi, trasmissioni che andranno in onda **da lunedì 9 a sabato 14 dicembre 2013, dalle ore 10,50 alle 11,30, su “Rete 4”**.

Da sottolineare che la trasmissione ideata e condotta (in origine solo) da **Davide Mengacci** è stata una delle prime dedicate alla **cucina e alle specialità enogastronomiche nel nostro Paese**. Oggi la trasmissione si è arricchita della presenza della brava e bella co-conduttrice **Michela Coppa**, **che insieme anche ad alcuni, selezionati, chef locali, entrano direttamente nelle case degli abitanti di Vignola e del suo territorio per sviluppare ed approfondire aspetti storico-artistici, culturali, socio-economici** (anche sulla base dei suggerimenti e delle **testimonianze delle “cesarine”, delle “rezdore”,** depositarie del patrimonio storico-culturale, delle tradizioni enogastronomiche di “casa nostra”) una serie di piatti ispirati ai profumi, ai sapori e ai prodotti tipici e di qualità del territorio.

Alle trasmissioni intervengono, con testimonianze e ricordi (oltre agli chef **Massimo Montanari e Nicoletta Ori**, alle **“rezdore” Donatella Baruffi, Luisa Gilli e Vainer Graziosi**) anche **personaggi illustri e “figure” rappresentative del territorio.. Tra questi, lo scrittore-archeologo Valerio Massimo Manfredi**, (che è anche Presidente della “Fondazione di Vignola”), che aprirà la prima (del 9 dicembre) e l’ultima puntata (del 14 dicembre), presentando la bellissima Rocca di Vignola e, con un gustoso-coinvolgente “cameo”, Spilamberto e il circuito dei Castelli.

La conduttrice **Michela Coppa**, oltre che dedicarsi alla scoperta e valorizzazione della cucina locale, con particolare attenzione per le buone, storiche ricette di “una volta”, quelle che ogni famiglia custodisce e tramanda di generazione in generazione (quindi non solo aceto balsamico tradizionale di Spilamberto e non solo la famosa “Torta Barozzi”), illustra e fa “vedere” gli itinerari storici, artistici, turistici ed enogastronomici di una zona, di un territorio come quello di Vignola, appunto (un’indagine motivazionale quali-quantitativa condotta dalla “Demoskopea” dimostra che il 57% di un turista – meglio sarebbe chiamarlo “viaggiatore”- sceglie un itinerario sulla scorta della cucina, delle specialità enogastronomiche). Gli chef **Massimo Montanari e Nicoletta Ori**, ogni giorno studiano e propongono (sulla base dei suggerimenti delle **“rezdore” di Vignola**, soprattutto) **un piatto ispirato ai profumi, ai sapori e ai prodotti tipici e di qualità del territorio**.

Nel territorio di Vignola, le trasmissioni - i servizi - sono stati realizzati a

Vignola : Rocca, Palazzo Barozzi, il centro storico, il Museo del cinema Marmi

Savignano : Museo dell’elefante e della Venere, il Mosaico riscoperto posizionato nella casa natale dello scultore Giuseppe Graziosi, il borgo.

Spilamberto: Rocca Rangoni e il Museo dell’Aceto Balsamico tradizionale di Spilamberto

Castelvetro: il centro storico e il Museo Fili d’oro a Palazzo

Castelnuovo: Museo all’aperto Terramara di Montale

Zocca: Museo della Castagna e del Borlengo

Le sei puntate potranno essere riviste anche sul sito web della trasmissione “Ricette all’italiana”

www.video.mediaset.it www.video.mediaset.it/programma/ricetteallitaliana/ricette-all-italiana.html

Va ricordato e sottolineato che Davide Mengacci conduce, da decenni, programmi enogastronomici. Con le trasmissioni “*La domenica del villaggio*”, “*Fornelli d’Italia*”, “*Cuochi senza frontiera*”, “*In cucina con Mengacci*” ha anticipato i tempi (come quello attuale) in cui quasi tutte le emittenti televisive trasmettono programmi di cucina, con chef più o meno “professionali”. Il programma “*Ricette all’italiana*” si propone di coinvolgere la gente del posto, entrando anche nelle case, nelle cucine delle “*rezdore*” di casa nostra.

Davide Mengacci e Michela Coppa

Nelle foto: l’archeologo-scrittore Valerio Massimo Manfredi (che è anche Presidente della “Fondazione di Vignola”), intervistato da Michela Coppa

Le scalette delle sei trasmissioni prevedono (tra l’altro):

Lunedì 9 dicembre (ore 10,50-11,30) **Vignola**: Apertura del Prof Valerio Massimo Manfredi (presentazione della *Rocca e del territorio*); Ricetta con Luisa Gilli e Donatella Baruffi : *tagliatelle al prosciutto crudo*; *Palazzo Barozzi*; lo chef Massimo Montanari prepara i *calzagatti*

Martedì 10 dicembre (ore 10,50-11,30) Achille Lodovisi presenta il *Centro storico di Vignola*; al “*rezdor*” Vainer Graziosi prepara le *polpette con crema di patate e lambrusco*; **Spilamberto** con il suo *Museo dell’Aceto Balsamico Tradizionale*; lo “*chef*” Nicoletta Ori prepara gli *amaretti*

Mercoledì 11 dicembre (ore 10,50-11,30) Monia Albani presenta la *Rocca di Vignola*; le “*rezdore*” Donatella Baruffi e Luisa Gilli preparano le *crescentine con cacciatore di pollo*; **Savignano**: *Mosaico, Musei e tavolo dei prodotti tipici*; lo chef Massimo Montanari prepara la *pasta con i fagioli*

Giovedì 12 dicembre (ore 10,50-11,30) : Achille Lodovisi presenta la *Rocchetta*; al “*rezdor*” Vainer Graziosi prepara un *filetto di maiale con cipolline all’aceto balsamico tradizionale*; la conduttrice Michela Coppa a **Zocca** al *Museo del Castagno e del Borlengo*; la chef Nicoletta Ori prepara la *gramigna con la salsiccia*.

Venerdì 13 dicembre (ore 10,50-11,30) : **Castelvetto** *Fili d’oro a Palazzo; tavolo del lambrusco*; le “*rezdore*” Donatella Baruffi e Laura Gilli preparano il *bensone*; **Montale** e il suo *Parco archeologico*; *zampone*; lo chef Massimo Montanari: storia-curiosità, ricette e consigli per lo *zampone*

Sabato 14 dicembre (ore 10,50-11,30): Apertura del Prof. Valerio Massimo Manfredi (interni della Rocca di Vignola); al “*rezdor*” Vainer Graziosi prepara lo *zampone con zabaione al lambrusco*; *Museo del Cinema Marmi*; *tavolo con i prodotti tipici modenesi*; la chef Nicoletta Ori prepara un bis di *antipasti all’aceto balsamico tradizionale*.