

Le Cesarine ad Expo di Milano



(<http://www.egnews.it/le-cesarine-ad-expo-di-milano/?print=pdf>)



(<http://www.egnews.it/le-cesarine-ad-expo-di-milano/?print=print>)

Alla fine ne parliamo anche noi. È da un paio di mesi che nella Piazzetta del Future Food District i visitatori di Expo Milano 2015 possono godere della cucina delle Cesarine, le “pioniere italiane del social eating”.

Gli appuntamenti fissi erano di giovedì dalle ore 20 in poi, salvo qualche performance extra, ed ora mancano pochi giorni alla conclusione del fenomenale esperimento italiano dell'Esposizione Universale dedicata al cibo e a come nutrire le popolazioni del pianeta nel prossimo futuro, per cui è giusto informare anche delle fatiche delle Cesarine, (<http://www.egnews.it/wp-content/uploads/2015/10/Cesarine2.jpg>) le prossime e ultime saranno:

-giovedì 8 Ottobre, con “I carpacci di mare: regole d'oro per un crudo d'autore”, show cooking e degustazione con la Cesarina Marica da Cagliari;

-il 29 Ottobre, con “La sfoglia emiliana: show didattico per imparare con la Cesarina”, show cooking e degustazione con la Cesarina Luisa da Bologna.

Ora raccontiamo qualcosa di loro: la Home Food “Le Cesarine” è associazione nata nel 2004 con la finalità di riscoprire i cibi dimenticati della nostra tradizione e il piacere di proporle ad altri. L'associazione gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e della collaborazione dell'Università di Bologna.



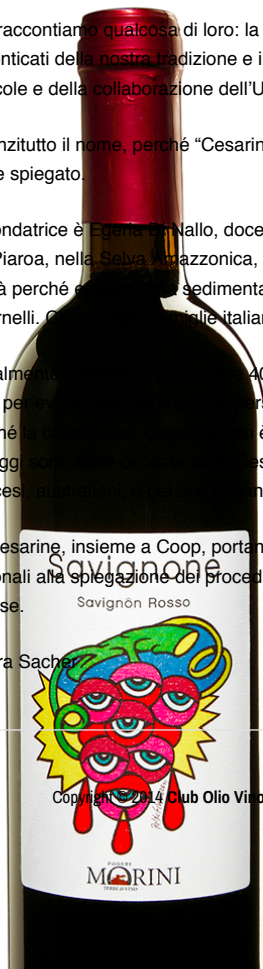
Innanzitutto il nome, perché “Cesarine”? «In omaggio a tutte quelle zie, nonne, dade dai nomi antichi, a volte anche improbabili che hanno allietato i sapori della nostra infanzia», viene spiegato.

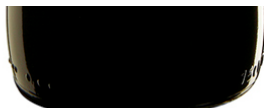
La fondatrice è Egna Bonallo, docente di Sociologia dei processi culturali e comunicativi all'Università di Bologna, che come antropologa ha fatto esperienza di vita presso la tribù dei Piaroa, nella Nuova Guinea, dove ha potuto verificare quanto l'ambiente sia una risorsa preziosa e, purtroppo, esauribile. Per lei il cibo tradizionale è una ricchezza delle civiltà perché esprime la sedimentazione di piaceri e esperienza tanto in chi lo cucina quanto in chi lo consuma. Ed è questo, in fondo, lo spirito che spinge le persone a mettersi ai fornelli. Capire che le donne italiane sono i depositari dell'antico sapere della nostra cucina.

Attualmente ci sono 400 Cesarine in diverse città (e Cesarini, perché possono iscriversi anche uomini), che aprono la loro casa per ospitare da 2 a 10 persone, ma pure per gruppi più numerosi. Gli ospiti sono anch'essi soci e pagano un prezzo all'Associazione con il quale le Cesarine poi vengono rimborsate delle spese. Questo perché non sono un ristorante ma fornisce una prestazione sia pure a domicilio, facendo parte di un progetto culturale, esteso su tutto il territorio nazionale. Ad oggi le Cesarine migliaia di persone, per la stragrande maggioranza, almeno l'80%, di stranieri, americani, tedeschi, giapponesi, scandinavi, olandesi, francesi, ecc.

Le Cesarine, insieme a Coop, portano a Expo2015 lo spirito della convivialità italiana, ove il menù è illustrato da un percorso che va dall'illustrazione storica di specifiche ricette regionali alla spiegazione dei procedimenti di preparazione, per terminare con la degustazione dei piatti ottenuti. Ogni evento è accompagnato da una brochure in italiano e in inglese.

Maura Sacher





Questo sito utilizza i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se procedi consideriamo accettato il loro uso. [Leggi di più \(http://www.egnews.it/cookies-egnews/\)](http://www.egnews.it/cookies-egnews/)