

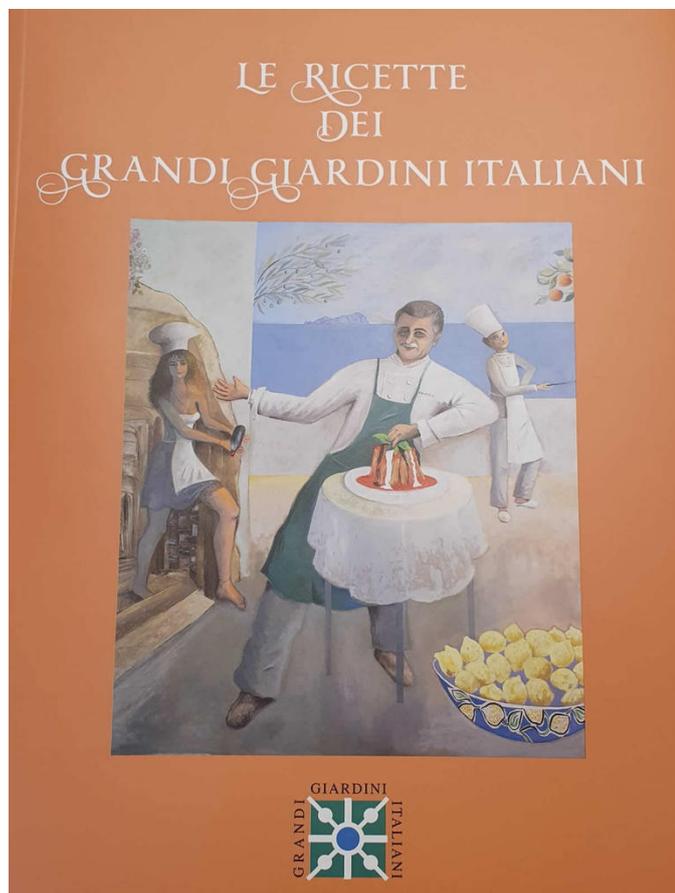
Degustazioni letterarie del Bacchanale: a Villa La Babina presentate “Le Ricette dei Grandi Giardini Italiani”

scritto da Redazione | 19/11/2021

LE RICETTE DEI GRANDI GIARDINI ITALIANI



Nello storico quartier generale CLAI è partito “Amaro in Villa” che quest’anno ha coinvolto Judith Wade, CEO del circuito Grandi Giardini Italiani, e lo Chef stellato Valentino Marcattili



A Villa La Babina di Imola è tornato “Amaro in Villa”, l’appuntamento di degustazione letteraria organizzato da CLAI in occasione del Bacchanale.

La **tradizionale rassegna dedicata alla cultura del cibo**, in corso in questi giorni e che andrà **avanti fino al 21 novembre**, è stata fin dall’inizio della sua storia valorizzata dalle iniziative messe in campo dalla [cooperativa agricola imolese](#), una realtà che fa da sempre del **legame col territorio uno dei suoi tratti distintivi e imprescindibili**.

Le Ricette dei Grandi Giardini Italiani

A Villa La Babina, è stato presentato il volume **Le Ricette dei Grandi Giardini Italiani**, edito da Grandi Giardini Italiani e sostenuto dall’impegno di CLAI. Si tratta di una **raccolta di ricette di origine storica o regionale** delle famiglie proprietarie dei grandi giardini storici che fanno parte del circuito costruito dalla CEO **Judith Wade**.

Non è un semplice ricettario ma un racconto in cui si percorre parte della tradizione culinaria italiana, facendosi guidare dalle eccellenze culturali dei diversi territori coinvolti e dai prodotti unici che riescono a esprimere.

«La gran parte dei giardini inseriti nel nostro circuito - precisa Judith Wade - sono ancora di proprietà privata e la manutenzione e la cura dei palazzi, delle ville e degli

stessi giardini sono affidate alle famiglie che qui ancora vi abitano e che li custodiscono gelosamente. Qui nelle cucine si tramandano, di generazione in generazione, i segreti culinari di ricette famigliari o legate alle tradizioni regionali, le stesse riportate nel Ricettario realizzato assieme alla CLAI. Attraverso queste pietanze abbiamo la possibilità di portare a casa un po' della storia di quella famiglia o di quel luogo e di rivivere, nelle nostre mura domestiche, il ricordo di una bella giornata trascorsa in un Grande Giardino Italiano».

E proprio perché mangiare bene è importante ma non sufficiente, il libro segnala anche un **piccolo elenco di luoghi in mezzo ai quali assaporare un piatto tipico o una ricetta di famiglia** può trasformarsi in un'esperienza ancora più completa e gratificante per tutti i nostri sensi.

“Amaro in Villa”, l'evento ospitato a Villa La Babina

Non a caso, per rendere ancora più magico questo appuntamento, è stata scelta Villa La Babina, quartier generale della CLAI e oasi di benessere in cui è più facile rimettersi in connessione con l'ambiente che ci circonda:

«La “nostra” Villa fa orgogliosamente parte di questo splendido network di bellezza realizzato da Judith Wade, CEO di Grandi Giardini Italiani - sottolinea Giovanni Bettini, Presidente CLAI -. È un piacere poter ospitare proprio qui la presentazione di quest'opera, che raccoglie diverse esperienze proposte dalle proprietà di grandi giardini storici del nostro Paese che valorizzano un patrimonio familiare, gastronomico e di tradizione di grande spessore. Judith Wade si conferma un'autentica promotrice dei valori più autentici della storia del cibo, proponendo ricette eleganti e ricercate che si tramandano di generazione in generazione tra le famiglie nobili del nostro Paese».

Valentino Marcattilii del San Domenico di Imola, testimone della grande cucina italiana

E la presenza a Villa La Babina del grande **Chef Valentino Marcattilii**, del ristorante **San Domenico di Imola**, rappresenta una testimonianza vivida dell'apporto decisivo nel campo della cucina da parte di questi contesti sociali.

Marcattilii iniziò infatti giovanissimo da collaboratore di un nome prestigioso della cucina italiana come Nino Bergese, uno chef che è diventato grande a livello internazionale proprio mettendo la sua arte culinaria a disposizione delle grandi famiglie aristocratiche dell'epoca.

«Quest'esperienza - prosegue il Presidente CLAI - ha inciso profondamente nel percorso di sviluppo professionale di Marcattilii, che ha saputo valorizzare al meglio questa formidabile occasione di crescita che l'ha portato in seguito a introdurre, per la prima volta nella ristorazione italiana, un'idea di “cucina di casa” che fino ad allora era stata custodita esclusivamente all'interno delle mura delle dimore patrizie. Oggi, la qualità del suo lavoro e della sua esperienza contribuiscono in misura notevole a valorizzare il territorio imolese. La CEO Judith Wade e lo Chef stellato Valentino Marcattilii sono due splendidi esempi della capacità di coltivare cultura e tradizioni delle grandi e storiche famiglie italiane».

«Sono orgoglioso di partecipare a questo appuntamento dedicato alla grande tradizione italiana, sia gastronomica che culturale - commenta lo Chef Marcattili - . Il libro realizzato da Grandi Giardini Italiani e CLAI racchiude una storia della cucina italiana a cui noi del San Domenico di Imola siamo molto legati: quella di una cucina autentica e calorosa fatta di persone e di ricordi, profondamente legata al territorio e in grado di rinnovarsi costantemente. Un punto di vista che io e Giovanni Bettini condividiamo da oltre vent'anni e che è stato l'inizio non solo della nostra collaborazione, ma anche della nostra amicizia».

Al termine della presentazione, c'è stata una degustazione in cui protagonista è stata la dicotomia tra "il dolce" e, tema di quest'ultima edizione del Bacchanale, "l'amaro". La percezione dell'amaro viene evocata dalle birre artigianali del **Birrificio agricolo "La Mata" di Marco Tamba**, che ha sede a Solarolola (RA). Il sapore soltanto in apparenza contrapposto, quello legato alla dolcezza, sarà invece rappresentato dal classico e squisito [prosciutto Zuarina](#) e dalla novità culatta, uno dei prodotti da poco entrati nella grande famiglia CLAI ma che ha già incontrato ottimi riscontri anche da parte di un pubblico prettamente "tecnico" come quello delle due grandi Fiere che si sono tenute nelle scorse settimane: Cibus, a Parma, e Anuga, a Colonia.

All'evento hanno partecipato, oltre ai già citati Giovanni Bettini, Presidente CLAI, Judith Wade, CEO di Grandi Giardini Italiani e lo Chef Valentino Marcattili, anche Pietro D'Angeli, Direttore Generale CLAI.