



## SERATA DI BENEFICENZA

# “Maialata in convento”, cena solidale per i frati di Verucchio

La Brigata del Diavolo giovedì ai fornelli Fratti: «Da 25 anni la “smettitura” per amici, ora per beneficenza»

### VERUCCHIO

#### NICOLA STRAZZACAPA

Il rito contadino della “smettitura” che affonda le sue radici nella notte dei tempi, il più antico e noto cipresso d'Italia (quello che la tradizione vuole piantato da San Francesco oltre otto secoli fa, nel 1213, a Villa Verucchio), l'animo solidale di tre amici di lungo corso e la maestria di cinque cuochi sognatori della Brigata del Diavolo e di un collega bolognese: sono questi gli ingredienti del succulento menù della “Maialata in convento”, una serata speciale a fin di bene in programma giovedì 7 febbraio.

«Sono oramai 25 anni che porto avanti la tradizione della smettitura per un contesto di amici e da diverso tempo insieme a Orazio ed Emanuele abbiamo deciso di trasformare una giornata già speciale nell'occasione di aiutare il prossimo: facciamo allevare appositamente un maiale allo stato brado, acquistiamo l'occor-

rente per prepararlo, lo doniamo ai frati di Villa Verucchio, chiamiamo a raccolta alcuni cuochi e organizziamo appunto la “Maialata in convento” con incasso

completamente devoluto ai religiosi perché possano assistere le persone in difficoltà o aver cura di quel luogo veramente magico che necessita di costanti opere di manutenzione» spiega Fausto Fratti, che ricorda come «lo scorso anno l'evento divenne anche l'occasione per presentare il progetto della Brigata del Diavolo agli amministratori locali e iniziare a dar forma a quel sogno poi trasformatosi in un vero e proprio “viaggio dei sensi” nei luoghi magici del territorio sostenuto da Visit Romagna, dai Comuni e da alcune aziende del settore quali Bolé Wine, Marr e Caseificio Pascoli».

Quindi rinnova l'invito a bissare la grande partecipazione che nel 2018 consentì di consegnare a padre Bruno, il guardiano della struttura, una cifra considerevole:

«La brigata dei cuochi sognatori lo declinerà in tutte le sue sfaccettature e visto che come dice l'antico adagio “del maiale non si butta via niente” non ci si limiterà a salsicce, costolette o prosciutti, ma si utilizzeranno cuore, fegato, orecchie... nella realizzazione di un ricchissimo menù preceduto da un aperitivo nel

chostro. E, così come nelle 9 tappe di Romagna Osteria, anche da una visita guidata al giardino dove troneggia il monumentale cipresso, alla chiesa e alle cappelle minori che prenderà avvio alle 19 perché i presenti si nutrano anche della storia e del paesaggio».

### La Brigata

A occupare la cucina e le austere sale del Convento, servendo i commensali nella bella cornice del refettorio, saranno Massimiliano Mussoni (Osteria La Sangiovesa), Silver Succi (Quarto Piano Suite Restaurant) Riccardo Agostini (Il Piastrino), Fabio Drudi (Taverna Righi), Raffaele Liuzzi (Locanda Liuzzi) e Silvio Di Donna (chef itinerante). Il menù, accompagnato da una accurata selezione di vini, è consultabile sulla pagina facebook Brigata del Diavolo. Per partecipare inviare una e-mail a [info@brigatadeldiavolo.com](mailto:info@brigatadeldiavolo.com) o telefonare al 329-0174886 (i posti sono limitati).



► 3 febbraio 2019



La Brigata del Diavolo nella cucina del convento dei Francescani