



Le ragioni del libro

- Continua la ricerca di Diabasis fra gastronomia e antropologia, ricette preziose e golose, luoghi.
- Per salvare la cucina tradizionale dalla macdonaldizzazione imperante, ma anche dalle invadenti "tipicità" di recente invenzione.
- Per riscoprire l'antica cucina reggiana, "un mondo gastronomico completamente diverso, oggi sparito dalla tavola e perfino dalla memoria" (G. Pederiali).
- Per i cultori e i semplici curiosi delle tradizioni e della memoria storica di Reggio Emilia.

Collana Comunità e identità
Formato 16 x 23
Pagine 144
Prezzo di copertina € 15,00
ISBN 978-88-8103-565-6

PDE Promozione Distribuzione Editoriale Scarl

Gabriele Franceschi

Le galline di Borgo Emilio e la polenta rossa

Un viaggio impertinente nella cucina reggiana

Presentazione di **Giuseppe Pederiali**

Il libro

Un viaggio tra storia e geografia del territorio: la **cucina reggiana tradizionale** raccontata con amore e ironia, impertinenza e acutezza, ricostruzioni irriverenti della memoria e cura per la filologia dialettale. In epoca di fast food, **Gabriele Franceschi protegge e valorizza** quella cucina fatta di lentezza, di pazienza, di rispetto, di cibi genuini e sinceri come la terra reggiana. **I cibi tradizionali, rivela l'autore, non sono quelli sempre più spesso propinati come "tipici"**, in frettolosi ristoranti o in approssimativi ricettari. E apre un divertente teatrino polemico sul giusto canone culinario della tradizione reggiana. Demolendo molti luoghi comuni, come quello che vuole la nostra cucina fondata solo su grana, paste ripiene, brodi di cappone, salumeria ed erbazzone.

L'autore ripercorre anche **le profonde differenze tra i cibi e le bevande tipiche dei territori di montagna e di pianura, tra quelli di città e della campagna. E anche quelle fra diversi strati sociali: la cucina borghese, quella operaia e proletaria di Santa Croce, e quella sottoproletaria di Borgo Emilio, "mitico" quartiere un tempo tormentato da una fame atavica.** Sfatando così il mito di una presunta "tipicità reggiana" monolitica e tutta uguale dal Cusna al Po.

Un libro ironico e divertente dalla via Emilia fertile e ghiottona.

L'autore

Gabriele Franceschi è nato quarantanove anni fa a Bagnolo in Piano, Reggio Emilia. Dirigente d'azienda, si interessa voracemente di storia, gastronomia e cultura locale. Nel 2004 ha pubblicato il suo primo libro, *La Locanda del Singhiozzo* e ha scritto diversi racconti lunghi per «La Gazzetta del Fojonco», trimestrale riservato agli amici del mitico rapace tripede, goloso di Lambrusco. Ha appena terminato un romanzo che prende le mosse dal Molino della Nave – l'antico porto di Reggio – di cui la recente speculazione edilizia ha cancellato persino la memoria.

