I Premi Marietta ad honorem, che affiancano il Premio Artusi, vanno a Michele Serra e Paola Gho

Tra giornalismo e gastronomia

Riconoscimenti per chi diffonde la conoscenza della cultura del cibo

FORLIMPOPOLI - Nel centenario artusiano il Premio Marietta ad Honorem va a **Michele Serra** e **Paola Gho**. La consegna il 19 giugno prossimo a Forlimpopoli in occasione della XV edizione della Festa Artusiana. Un celebre giornalista e una conosciuta critica gastronoma. Sono dunque loro i vincitori dei due Premi Marietta ad honorem che da qualche anno affiancano il Premio Artusi. Attribuiti a personalità che, con modalità differenti, contribuiscono alla diffusione della conoscenza della cultura del cibo, a Serra è stato assegnato per la "meritoria opera di sostegno, con approfondimenti culturali e passione sociale, al valore e ai saperi del cibo, che dal piatto, in un percorso a ritroso fino alla terra, sostengono una idea solidale, eco-compatibile e più equa di futuro", così la motivazione. A Paola Gho per "il titanico lavoro svolto per promuovere il mangiar bene all'italiana valorizzando la mappa dei vari territori con le loro tradizioni ed eccellenze alimentari, a partire dalla creatura più significativa, la meritoria *Guida alle Osterie d'Italia*, curata sin dalla prima edizione". Entrambi saranno a Casa Artusi a Forlimpopoli nella serata di domenica 19 giugno alla consegna del premio, in occasione della XV edizione della Festa Artusiana (18-26 giugno), in una serata presentata da Vito. Sempre nella giornata di domenica ci sarà la consegna del Premio Marietta il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Ma chi sono i vincitori del Marietta ad Honorem? Di seguito un breve loro ritratto.

Michele Serra è intervenuto di frequente nel dibattito relativo alle tematiche alimentari

Michele Serra. Classe 1959, i primi passi nel giornalismo sono a soli 16 anni all'Unità, dove raccoglie l'eredità del celebre corsivista Mario Melloni, alias Fortebraccio. Nel 1986 comincia a dedicarsi alla satira, collaborando con l'inserto satirico de l'Unità *Tango*, diretto da Sergio Staino. Dal novembre 1996 inizia a collaborare con la Repubblica, dove oggi, oltre a essere commentatore ed editorialista, cura una rubrica fissa, *L'amaca*, nel quale descrive ironia, vizi e costumi della politica e della società italiana. Per lo stesso gruppo editoriale, collabora anche a *L'Espresso*, con la rubrica Satira preventiva. È autore di romanzi, raccolte poetiche e opere teatrali. Michele Serra è intervenuto spesso nel dibattito relativo alle tematiche alimentari, a sostegno del valore dei saperi umani contenuti nel piatto.

Paola Gho. Astigiana di nascita e di residenza. Arriva relativamente tardi alla cosiddetta critica gastronomica e la coltiva dapprima "a mezzo servizio". Il suo primo mestiere, infatti, è stato quello di insegnante di storia e filosofia. Slow Food, con cui ha intrecciato per più di vent'anni un forte rapporto, le ha dato l'opportunità sia di contribuire alla progettazione dei volumi della sua neonata casa editrice sia di scrivere: di paesaggio e di genti ("Guida delle Langhe e del Roero", 1989), di prodotti e di artigiani del cibo ("Almanacco dei golosi", 1990), di osterie e di cucina di tradizione. Su questo specifico versante ha scritto Ricette di osterie e ristoranti del Monferrato (1997) e ha collaborato a ricettari tematici quali "Le zuppe. 600 piatti delle cucine regionali" (2009) e La pasta. 600 piatti della cucina regionale (2010), redigendo capitoli di approfondimento storico, sociologico e tecnico. Uno degli ultimi lavori, forse il più corposo, è stato il *Dizionario delle cucine regionali italiane*, (Slow Food Editore 2008, n.e. 2010) in cui con 8500 voci ha cercato di rappresentare - attraverso piatti tipici, prodotti, procedure, strumenti ma anche materie prime come razze animali, frutta, verdure, erbe - la ricchezza del "cibo all'italiana".