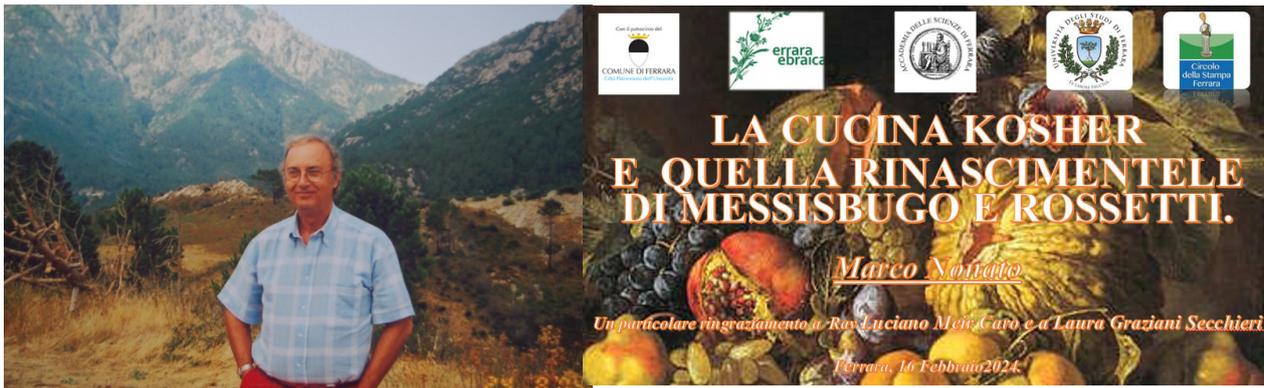


BIOGRAFIA AUTORE e

Note sulla relazione riguardante la cucina kasher a Ferrara in relazione con quella rinascimentale di Messisbugo e Rossetti.



Marco Nonato nasce a Ferrara nel 1947. Frequenta il Liceo Classico Maria Luigia a Parma dove si diploma come miglior seconda Maturità Classica in Italia. Si laurea in Medicina e Chirurgia a pieni voti a Bologna e si specializza a Modena con Lode, trasferendosi poi per due anni all'”Ecôle de Medecine Dentaire” dell’Università di Ginevra. Segue poi numerosi corsi postgraduate alla Boston University e all’Università della Pennsylvania. Ha lavorato come ricercatore confermato presso la Clinica Odontoiatrica dell’Università di Ferrara e poi come Professore all’Università di Modena, Ancona e Bologna. Per parecchi anni ha ricoperto l’incarico di Presidente dell’AMDI, Associazione dei Medici Dentisti Italiani a livello locale e regionale. Prosegue a tutt’oggi nella sua attività libero professionale di odontoiatra. Accademico delle Scienze, membro di numerose Società Mediche nazionali ed Internazionali, autore di 109 pubblicazione a stampa di Odontoiatria, tre monografie e 4 film, da sempre dedica al recupero, allo studio ed alla rivisitazione di due grandi temi da lui amati particolarmente e che fanno capo alla sua città: le auto antiche, compreso il motorismo storico ferrarese ed i ristoranti, le osterie e le vecchie ricette della antica Ferrara attraverso la pubblicazione di

5monografie. Qualche tempo fa, forse per caso si trovò fra le mani un archivio importante che riguardava il Palio di Ferrara dal '33 al '39 fatto di fotografie inedite, documenti e filmati. Con l'aiuto dei suoi amici, Leopoldo Santini, Laura Gessi, Gian Paolo Bertelli, ed altri, è stata pubblicata una corposa monografia, cercando di dare un filo logico a tutto questo materiale, creando un quadro abbastanza preciso e circoscritto di quello che fu il Palio del '33. I proventi di tutte questesue pubblicazioni sono stati devoluti in beneficenza.

Attualmente ha ampliato e rivisitato due temi a lui cari:

l'Automobilismo e la Cucina Ferrarese attraverso la ristampa notevolmente ampliata e corretta dei suoi ultimi libri. Con l'aiuto di Leopoldo Santini e della Signora Laura Graziani Secchieri si è dedicato alla ricerca ed alla messa in parallelo della cucina rinascimentale ferrarese e della cucina ebraica kasher, preparando una corposa relazione sull'argomento. In qualità di membro del Centro Studi Territoriali dell'Accademia Italiana della Cucina, Centroche svolge una importante ricerca sulla cultura gastronomica relativa alla civiltà della tavola per l'Emilia, si interessa delle molteplici sfaccettature della cucina ferrarese da Messisbugo a Rossetti, alla cucina ricca della Legazione Pontificia, a quella povera delle Valli di Comacchio fino a quella ebraica. La relazione sulla cucina Kasher vuole descrivere innanzitutto le regole che guidano questa cucina. Ferrara rappresenta una delle comunità ebraiche più importanti in Italia, laddove i cibi manifestano le differenti origini dei suoi membri: soprattutto Sefarditi, Askenaziti, Romanioti e altri. Essicontribuiscono con le burricche di ispirazione spagnola e portoghese, le Hamin, le ricette con la zucca disfatta, regina della cucina locale, ai piatti a base di carne d'oca ed al caviale tipico cotto che si rifà in parte all'antica ricetta rinascimentale di Messisbugo , alla bongola ed alla variazione senza carne, ma con i funghi del Pasticcio di Maccheroni, agli zuccherini di Pasqua ferraresi, a dare una impronta locale alla nostra cucina ebraica naturalmente seguendo le ricorrenze che scandiscono il ciclo annuale delle feste.