



Katia Brentani e I Quaderni del Loggione: “Abbiamo successo perché siamo pazzi”.

Katia Brentani, Responsabile editoriale della Collana di enogastronomia “I Quaderni del Loggione” spiega com’è nata questa avventura e ci anticipa i progetti futuri.

Solo autori che siano persone un po’ speciali entrano a far parte del nostro gruppo, composto da persone un po’ pazze. Siamo sognatori, appassionati, creativi e forse è proprio questo che ci da’ energia.



Katia Brentani

Definire “**I Quaderni del Loggione**” una raccolta di libri di ricette è riduttivo perché questa collana di monografie, pur prendendo spunto dall’enogastronomia, racconta con semplicità ed incisività la storia, le tradizioni, le leggende e le tipicità agroalimentari del territorio italiano, in particolare dell’Emilia Romagna, regione dove ha sede la **casa editrice Damster**.

Rispetto ai libri di cucina in circolazione questi volumi, che ricordano i vecchi e rassicuranti “quaderni delle nonne”, spiccano per originalità e freschezza. Nati per iniziativa di **Massimo Casarini**, titolare della Damster, e di **Katia Brentani**, scrittrice bolognese appassionata di cucina, in pochi anni sono diventati un successo editoriale. Ricerca attenta degli argomenti da trattare, titoli curiosi ed accattivanti, selezione delle fonti e scelta di autori credibili e capaci di comunicare efficacemente sono il segreto di questo riscontro. Cosa non trascurabile, il **prezzo è alla portata di tutti** e quindi, chi ne acquista uno, finisce per desiderare l’intera Collana.

Incontrando e chiacchierando con **Katia Brentani**, che del progetto è anche Responsabile editoriale, si intuisce la passione e l’entusiasmo che anima lei e tutto il gruppo di collaboratori che lei definisce “*Una grande famiglia di pazzi e visionari*” ma che, insieme, funzionano alla perfezione.

Mi sono venute in mente le parole del regista giapponese Akira Kurosawa secondo cui “*L’uomo è un genio quando sta sognando*” e anche quelle di Romano Battaglia il quale scriveva che “*I sogni sono come le conchiglie che il mare ha depositato sulla riva. Bisogna raccoglierle e ascoltare la loro voce*”. Direi che, quella voce, Katia Brentani non ha mai smesso di ascoltarla. E

nemmeno intende smettere.

Ci incontriamo a Bologna, in un pomeriggio di settembre, in un bar all'aperto incorniciato dall'incantevole Palazzo Re Enzo. Scopro una donna bella nella sua semplicità, sorridente ed empatica. Non ci eravamo mai visti ma ho avuto la sensazione di conoscerla da sempre.

Ciao Katia, finalmente conosco chi c'è dietro I Quaderni del Loggione...

Ben trovato a te e a tutti i lettori de La Gazzetta del Gusto.

Raccontaci un pò di te e di come sei diventata una scrittrice

Sono nata e vivo a Bologna, città che adoro per mille motivi. La mia carriera di scrittrice è iniziata per caso anche se, da sempre, sono una lettrice e scrittrice instancabile; se ho un libro, un quaderno e una penna potrei sopravvivere a tutto. Due passioni che si sono rivelate una terapia utilissima per affrontare e superare momenti difficili della mia vita. A 18 anni facevo l'impiegata ma, appena potevo, mi tuffavo nei miei libri e scrivevo racconti, inventavo storie, personaggi e fantasticavo di mondi nuovi. Ho spedito uno di questi racconti alla redazione di "Confidenze" della Mondadori e me l'hanno immediatamente pubblicato, inaugurando una collaborazione durata 10 anni. Una palestra professionale e di vita incredibile; oltre ad imparare moltissimo, vedevo in giro persone che leggevano i miei racconti in ufficio o sull'autobus.

Come è nata l'idea e il nome de "I Quaderni del Loggione"?

Il nome proviene da ricordi scolastici di Massimo Casarini, titolare della Damster. Prima di frequentare il DAMS di Bologna, si è diplomato al Liceo Scientifico in una classe quasi tutta femminile; i maschi erano 6 o 7 e venivano definiti "*Quelli del loggione*" perché erano seduti nelle ultime file. Sono rimasti amici e ancora oggi amano fare scorribande di natura culturale ed enogastronomica. Quando le Acetaie hanno chiesto a Max di scrivere il primo quaderno sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, lui ha pensato al Loggione come nome. Circa 4 anni fa, sapendo della mia passione per la cucina, mi ha chiesto di elaborare una buona idea per un altro quaderno e per la struttura. Mi sono messa al lavoro e ho scritto "*Bologna la dolce*", una raccolta di ricette di dolci tipici ed antichi di Bologna, di cui ho anche raccontato le origini e la storia grazie ad un lavoro di ricerca e consultazione degli archivi dell'Archiginnasio. Massimo si è occupato della parte grafica e ha creato un libro che ricordava un quaderno delle nonne. Da lì è nata la Collana che abbiamo chiamato "**I Quaderni del Loggione**" arricchita da ulteriori volumi sempre scritti da me tra cui "*Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino*", "*Inzuppiamoci*", "*Ricette fatali*" e "*Dolcemente*". Ad un certo punto, per l'effetto dell'esito positivo, sono arrivate le proposte di chef e scrittori che si candidavano con nuove idee e nuovi argomenti, sempre in ambito culinario. Oggi siamo arrivati a ben 28 quaderni e non sono pochi, considerando che siamo nati da pochi anni e che la Damster è una piccola casa editrice.

A cosa attribuite il successo di questi libri?

I motivi sono tanti. Sono arrivati in libreria con un'insolita e particolarissima struttura grafica, sono semplici, maneggevoli e con belle illustrazioni. Anche i titoli erano, e sono, singolari ed esaltiamo la "cultura del cibo". Sono convinta che il cibo sia uno strumento potente per raccontare un territorio, la sua storia, le sue radici, la cultura e le tradizioni. Trattiamo questi argomenti in maniera seria e professionale ma mai pesante, anche alleggerendo il racconto con le ricette. Siamo riusciti a raggiungere lettori di ogni tipo, da quelli che non amano leggere ma comprano i libri solo per le ricette a quelli che non cucinano ma desiderano approfondire la conoscenza di un

territorio compiendo un viaggio a 360 gradi. Inoltre non parliamo solo di grandi città ma anche di piccoli borghi nei quali ci facciamo raccontare le tradizioni dalle persone anziane che, in questo modo, lasciano un testamento culturale alle nuove generazioni.

Cosa sono “Le Scroribande del Loggione”?

In seguito alle presentazioni, molte persone ci chiedevano di accompagnarle a visitare i luoghi di cui si parlava nei Quaderni. Così sono nate le “**Scroribande del Loggione**”, dei tour alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche regionali guidati dai nostri autori che ne svelano storia, abitudini e curiosità. Finora ne abbiamo organizzate a Bologna e Modena anche se progettiamo di allargarle ad altre città. Da qualche mese, “Le Scroribande del Loggione” sono diventate un nuovo “ramo” della Collana che identifica le guide turistiche-enogastronomiche delle città. E’ uscita, infatti, la prima guida “**Bologna la Golosa**”, anche in versione inglese “*Bologna the indulgent*”. In stile Loggione, naturalmente.

Con quale criterio scegliete un autore o un argomento per un nuovo Quaderno?

Ogni libro ha una storia a sé. A volte valutiamo le tante proposte che ci arrivano, altre volte siamo noi che abbiamo un’intuizione e la sviluppiamo direttamente o cercando l’autore che riteniamo più idoneo. In ogni libro che pubblichiamo c’è sempre la mia mano nella supervisione dei contenuti e quella di Massimo nella grafica. Mi fa però piacere puntualizzare che facciamo il possibile per lasciare l’impronta dell’autore affinché possa trasparire la sua personalità.

Anche le presentazioni dei Quaderni del Loggione diventano degli “happening”?

Non credo nelle presentazioni classiche o tradizionali e quindi presentiamo i nostri libri all’interno di eventi, show cooking e cene che sono quasi degli spettacoli, spesso contaminati da altre forme d’arte. Anche per questo scegliamo autori che siano persone un po’ speciali. Ci consideriamo una grande famiglia accomunata dal fatto di essere tutti un po’ pazzi nel senso di sognatori e forse è proprio questa la nostra forza e ciò che dà energia. Non dico che sia tutto semplice; il lavoro è impegnativo ma ci sta premiando con molte soddisfazioni.

Qual è il tuo rapporto con la cucina?

Mi è sempre piaciuto cucinare anche perché vengo da una famiglia di cuochi; mia nonna aveva una trattoria ai tempi della seconda guerra, mia madre è un’abile sfoglina, mio fratello è uno chef e mia cognata è una pasticciera. D’altra parte, se non avessi avuto competenze in tal senso, non avrei mai accettato di scrivere libri di cucina e di diventare responsabile di una collana di enogastronomia. Poi, ovviamente, non si può sapere tutto e c’è sempre da imparare.

Quali sono i prossimi progetti in cantiere?

Stiamo lavorando per portare i Quaderni del Loggione all’estero. “**Bologna la Golosa**” è già stato tradotto in inglese e, in collaborazione con **Bologna Connect**, abbiamo realizzato un *e-book* in cinese con ricette bolognesi presentate da grandi chef. Poi proseguono le nostre presentazioni, le fiere e gli eventi vari in cui raccontiamo i libri alla presenza degli autori.

Una notizia che voglio dare in anteprima ai lettori de La Gazzetta del Gusto è che **dopo il successo e la crescita della Collana, Il Loggione all’inizio dell’anno diventerà una casa editrice a sé.**

Per maggiori informazioni su Katia Brentani e i Quaderni del Loggione:
www.katiabrentani.wordpress.com e www.loggione.it.

Data di creazione

14/09/2015

Autore

enzo-radunanza