

Perché difendiamo il depennato risotto con le rane (rumene)



Il risotto con le rane

Da modesto cultore di storia del cibo, non riesco che a sorridere dinnanzi all'inflessibilità dei disciplinari gastronomici del nostro tempo. Il cuoco che azzardi l'inserimento di un velo di cipolla nella ricetta dei *bucatini alla gricia*, o di uno spicchio d'aglio in camicia nel condimento degli *spaghetti all'amatriciana*, assai difficilmente sfugge ad un processo per iconoclastia. Eppure in passato tra i fornelli regnava la più spensierata approssimazione. Del *biancomangiare* – a buon titolo la più celebre pietanza medievale – l'illustre studioso Jean Luis Flandrin ha censito oltre trenta versioni, tutte significativamente divergenti. Descrivendo poi la preparazione di una vivanda di pollo al melograno, il *Liber de Coquina* – capostipite trecentesco dei ricettari di cucina del nostro paese – suggerisce che, in sostituzione dell'agrume, il piatto possa essere insaporito con un tutt'altro che pertinente brodo d'erbe. E la sequenza degli esempi potrebbe protrarsi all'infinito.

Non sorprende dunque la fresca manifestazione di intransigenza gastronomica che giusto in queste settimane è trapelata dalla nuova edizione de "La tradizione a tavola", curata dalla

prestigiosa Accademia Italiana della Cucina per i tipi delle Edizioni Bolis. Dalla ponderosa raccolta di ricette – ben tremila, a compendio degli usi alimentari della Penisola – si apprende infatti che è stato depennato il risotto con le rane perché i piccoli anfibi “ormai non sono più quelli del territorio, vengono dall'estero”. Ad esempio – si puntualizza – dalla Romania.

Di primo acchito, l'impulso a dare privilegio alle ricette contraddistinte da chiaro vincolo di territorialità delle materie prime parrebbe del tutto commendevole. E del resto quello del “chilometro zero” è uno dei temi oggi più in voga. Ma, a ben vedere, si tratta di un profondo equivoco. Da un canto, la nostra tradizione gastronomica – anche quella che affonda le proprie radici nelle epoche più remote – si è sempre tenuta ben lungi dall'autarchia. E' vero che alcuni degli ingredienti di più chiara derivazione allogena sono passati attraverso un prolungato processo di assimilazione produttiva – è il caso del pomodoro, della patata, del mais, dello stesso riso. Ma altri, come aringhe, stoccafisso e baccalà, sono sempre stati e sono destinati a rimanere inderogabilmente forestieri.

Dall'altro, la morfologia stessa delle materie prime di cucina è tutt'altro che statica. Se l'intendimento dell'Accademia Italiana della Cucina è semplicemente quello di preservare i sapori di “una volta”, è bene precisare che ci si trova nel dominio delle imprese irrealizzabili. Secoli di incroci ed ibridazioni hanno irrimediabilmente modificato aspetto e profilo gustativo di tutte le specie coltivate ed allevate per l'alimentazione umana. Si prenda il caso del maiale: i capi oggi presenti sul territorio nazionale appartengono per lo più a varietà straniere il cui bagaglio genetico ha ben poco in comune con quello del suino di ceppo italico dei nostri antenati. Ma nessuno si sognerebbe mai di proporre il bando delle specialità di norcineria ricavate dalle carni dell'anglosassone *large white* dall'albo dei prodotti tipici

Italiani.

Il depennamento del risotto con le rane – ancorché rumene – dalle ricette della nostra tradizione culinaria pare dunque un poco opportuno esercizio di purismo. Ed il pensiero corre inevitabilmente ad un memorabile apologo in dialetto milanese di Carlo Maria Maggi, vecchio di oltre tre secoli ma pur sempre attualissimo: *el poverett leccard (di bocca buona), che no possend fà i verz co'l cervellaè (cervellato) no'l se contenta de mangiai co'l lard.*

Cuochi, tutte le emozioni del Trofeo Baroni

La galleria fotografica del concorso alla Fiera di Bergamo

Sfida tra cuochi in Fiera, il migliore è di Osio Sopra

Al Trofeo Baroni successo di Simone Cadei del Simagò, reduce dal podio a Host. «Adesso alle competizioni ci sto prendendo gusto». Dodici i concorrenti provenienti da tutto il nord Italia e pure dal Giappone

Gusto e sostenibilità, ecco i 12 chef che si sfidano in Fiera

Domenica primo novembre alla Campionaria il Trofeo Baroni promosso dall'Associazione cuochi bergamaschi. In giuria ci siamo anche noi con Affari di Gola

Cuoco dell'anno, un bergamasco sul podio

Simone Cadei del Simagò di Osio Sopra terzo al concorso organizzato a Host Milano dall'Unione Cuochi Regione Lombardia. Tema della gara "Del maiale non si butta via nulla"

"Ingredienti poveri per un piatto ricco", 12 cuochi in sfida al Trofeo Baroni

Domenica primo novembre, alla fiera Campionaria di Bergamo, l'avvincente competizione con paniere a sorpresa e manche eliminatorie

Due chef stellati ai fornelli dell'Hostaria di Città Alta



Bernd Knoller del Riff di Valencia

Doppio appuntamento con la cucina stellata al ristorante Hostaria del Relais San Lorenzo, in Città Alta a Bergamo. Ospiti del cuoco di casa, il giovane emergente Antonio Cuomo, saranno prima, martedì 27 ottobre, Bernd Knoller, tedesco di origine ma ormai spagnolo d'adozione, del ristorante Riff di Valencia, con una stella Michelin. Il primo dicembre invece sarà la volta di Joao Rodrigues, del ristorante Feitoria di Lisbona, che si trova all'interno dell'Hotel Altis Belem. Si tratta di due cene (75 euro, vini inclusi), per andare alla scoperta della penisola iberica e di alcuni piatti anche tradizionali rivisitati in una chiave più contemporanea.



Joao Rodrigues, del
ristorante Feitoria di
Lisbona

Il menù della prima serata, con Bernd Knoller ospite, mette in fila, tra gli altri, le Orecchie di maiale con lenticchie e nasturzio, il Riso con barbabietola e anguilla e il Maiale iberico con cannella e coriandolo secco. Ad occuparsi del dolce, una crostatina a sorpresa, sarà Antonio Cuomo, il cuoco dell'Hostaria. Info: www.relaisanlorenzo.com

**Preparare una cena in 10
minuti? L'Accademia del Gusto
insegna come stupire gli
ospiti**



Per chi lavora e ha poco tempo per cucinare ma ama invitare parenti e amici, arriva un laboratorio ad hoc. Si intitola "Dieci minuti per preparare la cena" ed è proposto dall'Accademia del Gusto di Osio Sotto giovedì 5 novembre. E' un laboratorio di tre ore che offre ricette, trucchi e consigli per portare in tavola piatti originali e gustosi in pochi minuti. Con la chef Francesca Marsetti, nello spazio di una serata (dalle 20 alle 23) si impara a realizzare un menù completo di prelibatezze dolci e salate, piatti semplici, veloci e salutari. Il corso si svolge nel laboratorio pratico della scuola di cucina dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette. Durante le lezioni si realizzano almeno tre ricette che poi si degusteranno insieme alla chef. Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035.41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it (sito web: www.ascomformazione.it).

Cucina vegana, aperte le iscrizioni ai corsi

Riparte Veg+, il circuito che riunisce i ristoranti che offrono nel loro menu piatti vegani. Dopo l'esperienza positiva dello scorso anno, che ha visto la partecipazione di 15 ristoranti bergamaschi, Ascom, in collaborazione con Lav – Lega Antivivisezione, riapre le iscrizioni per l'anno 2016. Per aderire al circuito e predisporre un menù o un piatto vegano è necessario partecipare ad uno specifico corso di formazione che si svolge a partire dal 28 ottobre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi 1). Il corso "Certificarsi Veg +" è organizzato ai massimi livelli e prevede quattro incontri (il 28 ottobre e il 2, 16 e 23 novembre) di tre ore ciascuno. L'obiettivo primario è quello di dare ai ristoratori l'opportunità di comprendere le esigenze di una fascia sempre più ampia di potenziali clienti che hanno abbracciato la filosofia vegana e allo stesso tempo di dar loro le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell'estetica.

Le lezioni saranno tenute da Sauro Ricci, chef di partita del Joia di Milano, tempio della cucina naturale. Le lezioni daranno indicazioni su come preparare un menù equilibrato, sui principi della scelta vegana, sulle aspettative dei clienti, sulla realizzazione delle ricette e sulla pasticceria. L'adesione al circuito è gratuita, mentre il corso di formazione è finanziato dal bando formazione della Camera di Commercio di Bergamo. Per i ristoranti già aderenti è previsto un solo incontro di aggiornamento, ancora da definire. Per informazioni, chiamare l'Accademia del Gusto allo 035 4185706 o inviare un'email info@ascomformazione.it

Festa del patrono, i cuochi cucinano per la mensa delle autolinee



Il 13 ottobre ricorre la nascita di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia. È in questa occasione che l'Associazione cuochi bergamaschi si mette al servizio della città e offre il pranzo ai poveri e alle persone disagiate che gravitano nei pressi della stazione.

Lo fa preparando un menù speciale per lo spazio mensa "posto caldo" gestito dal servizio Esodo del Patronato San Vincenzo alle autolinee. Al lavoro ci sono gli allievi di quarta dell'Abf di Bergamo, coordinati dallo chef Raffaele Auriemma.

Il menù prevede "Pizzocchero verticale ai formaggi brembani", "petto di tacchino alle spezie aromatiche" e "Torta morbida di mele con salsa vaniglia".

I cuochi che vogliono dare il proprio contributo in cucina o per il servizio sono i benvenuti. Basta contattare info@cuochibergamo.it o scrivere sulla pagina Facebook "Associazione cuochi bergamaschi"