

Una «cena ecumenica» con la cucina bresciana



I partecipanti alla cena ecumenica a Villa Fenaroli

■ Il profumo della trippa fumante che nelle mattine della stagione fredda si spandeva un tempo tra le botteghe artigiane di via San Faustino, gli ossi di maiale messi a insaporire con sali e spezie nei vasi di terracotta e poi bolliti, il fegato avvolto nella «reticella» e aromatizzato con foglie d'alloro: ricordi di una cucina nostra, bresciana tradizionale e povera, ma ricca di sapori che meritano di essere recuperati e valorizzati. La sera del 17 ottobre in 280 luoghi della gastronomia di culto, in Italia e altrove, si sono celebrate le virtù della «Cucina delle carni da non dimenticare», seguendo i dettami delle diverse consuetudini locali. Per la sua attitudine a diffondere nel mondo la conoscenza della nostra arte del ben mangiare, l'Accademia italiana della cucina lancia ogni anno con un tema diverso il suo invito alla «Cena ecumenica» attraverso le 280 delegazioni. Il menu della serata conviviale bresciana, messo in poesia dal delegato per la nostra provincia, Giuseppe Masserdotti, annunciava «tutti bocconi da re, alimenti di pregio/sani e buoni dal gusto regio» e le tavole scenograficamente imbandite a Villa Fenaroli di Rezzato hanno restituito nobiltà ai cibi messi al margine dalla cucina veloce e dall'omologazione dei gusti. Ad attualizza-

re i piatti sapidi della cucina contadina ha provveduto lo chef Marco Scalvenzi con delicati abbinamenti: marmellata di cipolle rosse per il fegato in terrina, insalata di finocchi per la lingua in salsa verde, puré e crema di cannellini per le animelle stufate e i nervetti. Con la finanziaria sul risotto, la trippa spolverata di parmigiano e il guanciale brasato si è entrati poi nel vivo della tradizione più succulenta e, a conclusione, cosa poteva essere più indicato di una semplice e dietetica composizione di mele cotte?

Le reali virtù nutritive delle frattaglie sono analiticamente descritte nel libro che l'Accademia ha dedicato al tema annuale, ricco di spunti e suggerimenti con le ricette prese dalle diverse usanze delle regioni italiane: di alcuni brani ha dato lettura nel corso della cena l'attrice Roberta Monea e la cucina dell'antica brescianità è stata rievocata da Anna Bossini, scrittrice e antropologa dell'alimentazione. La nostra è una cucina che non discende da ricercatezze di corti rinascimentali. Qualche peculiarità però ce la riserva: ad esempio, la trippa in brodo colorato dall'aggiunta di pomodoro, la frittura di capretto, l'evoluzione del «risotto alla pitocca» da zuppa dei poveri insaporita con gli avanzi del pollo a piatto completo e di sapore deciso.