

ACCADEMIA DELLA CUCINA A TURANO

Quando le frattaglie diventano cibo da re

**LA CENA** L'appuntamento tenuto in Palazzo Calderari

■ L'Accademia Italiana della Cucina, come è noto, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana e di promuoverne il miglioramento, senza dimenticare le eccellenze culinarie, vanto della nostra cultura gastronomica regionale, che, complice la tendenza ad una omologazione del gusto, dovuta alla fretta ed a una malintesa tendenza "salutistica", minacciano di andar perdute. Ogni anno, a metà ottobre, gli accademici di tutto il mondo si riuniscono idealmente in una grande tavola comune, chiamata "Cena ecumenica", che, nella stessa sera, propone un unico tema di ricerca che, regione per regione, muove i gruppi di studio territoriali in caccia degli aspetti culturali e delle più tipiche ricette, da riproporre sul filo della tradizione più ortodossa, ma anche della sperimentazione che riesca ad affinare la qualità rinfrescando l'impiego della materia prima con un tocco di fantasia. Frutto della ricerca è un volume, per la collana "Itinerari di cultura gastronomica" edito annualmente a cura dell'Accademia, e che è un tantino più serio dei vari libri "cotti e mangiati" che si vendono anche ai supermercati.

Il tema proposto quest'anno era quanto mai stimolante: la cucina delle carni da non dimenticare, il cosiddetto "quinto quarto", le frattaglie. Polmone, milza, cervello, fegato e rognoni, cuore e trippe, coda e coratella, midolla e ossa, zampe e creste di pollo, nervetti e testina... tutta una variegata specie merceologica di visceri e porzioni "povere", ma ricche di umori e di sapori, sono forse da ritenere dei sottoprodotti, che suscitano in molti avversione, quando non orrore o ripugnanza? Che le disprezzate frattaglie siano ben altro, e che meritino di essere riabilitate sia sul piano nutrizionale che su quello provocatorialmente culturale, come un cibo buono, sano, vitale e poco costoso anche ai tempi nostri, uno di quei "cibi da strada" che levano la fame con più sapore che un banalissimo hamburger con ketchup e patatine, ce ne ha dato dimostrazione la Cena Ecumenica a Palazzo Calderari di giovedì 17 ottobre.

Nella cornice aristocratica di un palazzo seicentesco, uno dei gioielli architettonici del Lodigiano, uno chef giovane e già celebre come Enrico Bartolini ha saputo interpretare il tema "povero" con una bravura e freschezza di invenzione che ne ha fatto dei capolavori, sapidi quanto semplici, antichi sapori e varianti in grado di attualizzare e rivalutare il passato della cucina delle nonne. Era ovviamente presente Franco Cazzamali, il primo macellaio d'Italia, che ha fornito la materia prima nobilissima delle frattaglie, e Mattia Vezzola, produttore ed enologo di Moniga del Garda, che ha brevemente raccontato come si producono quegli eccellenti rosati che nulla hanno da invidiare ai vini di Provenza.

Il nostro paese non può perdere le delizie delle proprie specificità, che affondano le radici nella tradizione popolare, (ma "regalie" può anche significare cibo da re). Solo così potrà continuare a vantare un indiscusso primato fra le cucine di tutto il mondo.

Maria Emilia Moro