

# Cena ecumenica con fritti, frittate e frittelle

## La tradizione.

L'Accademia italiana della cucina ha rinnovato l'appuntamento

MERANO. Il 15 ottobre è stato, per la delegazione di Merano dell'Accademia Italiana della Cucina, un'occasione di ritrovo per gli accademici dopo mesi difficili (e prima della nuova "stretta"), all'insegna del "fritto". L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata nel 1953 da Orio Vergani e opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana.

Il simposiarca Peter Lahn ha organizzato la cena ecumenica sul tema dell'anno, "Fritti, frittate e frittelle", al ristorante Gourmet Luisl Stube "Schlosswirt Forst" di Lagundo, il quale grazie all'ottimo menu offerto dallo chef Luis Haller, creato appositamente per la serata accademica, è riuscito nell'intento di regalare un'esperienza ricca di sapori perfettamente bilanciati, croccantezza e profumi.

Attraverso un excursus culinario tipico del territorio altoatesi-

no, rivisitato per l'occasione, la sensazione, all'unanimità, è stata di assoluta delicatezza nonostante la predominanza appunto dell'elemento fritto; è proprio qui che lo chef ha dato vita a un connubio perfetto tra il "croccante" tipico delle pietanze fritte, e la morbidezza che accompagna molti dei migliori piatti dell'Alto Adige. «Una zuppa d'orzo della Val d'Ultimo accompagnata da un Tirteln (tortello) ripieno di bietola e ricotta, o una pralina di formaggio di malga frita in Schüttelbrot (pane tirolese) finemente accompagnata da un ragù di camoscio e schiuma al topinambur può riassumere il concetto di armonia creato tra sapori, profumi e consistenze diverse, collimanti in un tripudio di gusto e altresì leggerezza sorprendente».

Tra una portata e l'altra l'accademico Bruno Barbieri ha intrattenuto la serata con una interessante relazione sul tema della cena, portando all'attenzione le origini e le diverse tecniche di frittura esistenti, più o meno usate a seconda dell'elemento da friggere e l'evoluzione stessa di diverse pietanze nel corso dei secoli.

Rilevante ai fini del tema è stata la presentazione a menu, seppur decontestualizzata dal terri-

torio, delle regine della panatura, la costoletta alla Milanese e la costoletta Viennese "Wiener Schnitzel". Da una parte la tenerezza della carne di vitello dal taglio più spesso e avvolta da un'impanatura sottile e croccante, dall'altra il sapore più deciso e un taglio più sottile della carne di maiale, infarinata e rivestita anch'essa da una panatura croccante ma un po' più grezza; due ottimi esempi di evoluzione nella cottura delle carni prestate all'esaltazione del gusto. A conclusione non poteva mancare uno degli emblemi della cucina udtirolese, il "Kaiserschmarren", la classica frittata "spezzettata" ricoperta di zucchero a velo e marmellata di mirtilli rossi.

Una serata estremamente interessante e formativa, che ha contribuito a far scoprire e apprezzare una diversa concezione del fritto, mostrando come tradizione e innovazione possano coesistere egregiamente catapultando il palato al di là degli aromi, della fragranza e del suono caratteristico di quel meraviglioso sfrigolio in padella.

Infine il simposiarca, il delegato, gli accademici e gli ospiti convenuti hanno elogiato l'ottima riuscita dell'evento, complimentandosi con lo chef Haller per la bontà dei piatti proposti.



• Pancrazio Andreano (segretario), Emanuele De Nobili (delegato), lo chef Luis Haller e Peter Lahn (simposiarca)



• L'accademico Bruno Barbieri