

Funghi e tartufi, quando il bosco è cultura

Questo il tema della tradizionale 'cena ecumenica' dell'Accademia della cucina al ristorante L'Antico Giardino. Tra buoni piatti e storia

FERRARA

Funghi, castagne, more, mirtili, bacche e, ovviamente, sua maestà il tartufo. Profumi e colori dei nostri boschi e sottoboschi, che diventano piatti prelibati, declinati in zuppe, risotti, dolci e farine. Un patrimonio naturalistico che, quest'anno, l'Accademia italiana della cucina - riconosciuta nel 2003 come istituzionale culturale dal Ministero per le Attività e i Beni culturali - ha deciso di valorizzare ponendolo alla base della tradizionale 'cena ecumenica'. Un appuntamento che la delegazione ferrarese ha onorato giovedì sera ritrovando soci e amici al ristorante L'Antico Giardino di Ravalle, autentica eccellenza della gastronomia ferrarese. «Le riunioni conviviali una volta l'anno - ha spiegato in apertura il delegato Luca Padovani - culminano nella cena ecumenica organizzata nello stesso giorno da tutte le delegazioni, che sono 224 in Italia e 67 all'estero per un totale di 7500 accademici, nel proprio



Da sinistra Andrea Maggi, Paolo Rollo, Luca Padovani, Alberto Monti e Marco Nonato

territorio. Un vivace momento di arricchimento culturale ma anche l'occasione per riunire idealmente e fattivamente tutte le delegazioni intorno all'approfondimento del tema annuale, scelto dal Centro Studi 'Franco Marengi' affinché questo possa essere celebrato dal punto di vista gastronomico ma anche storico, ambientale e sociale». Un tema che ogni delegazione interpreta nella singolarità delle ricette e del menu in funzione della diversità delle tradizioni e

della cultura del proprio territorio. E così ha fatto Ferrara, «terra ricca di storia e cultura, anche gastronomica» ha spiegato Alberto Monti, simposiarca, ricordando la presenza di due boschi, come quello della Mesola

IL RICONOSCIMENTO UFFICIALE
Nel 2003 il ministero
ha conferito
all'Accademia il titolo
di Istituzione culturale

e della Panfilia, residuo di più ampie foreste dell'antichità, e raccontando la presenza storica sul nostro territorio dei castagneti (tema sul quale verranno effettuati approfondimenti). Ferrarese anche un importante contributo alla stesura dell'ottavo volume della Biblioteca di cultura gastronomica intitolato 'Il bosco e il sottobosco: castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale', distribuito e presentato durante la serata da Marco Nonato, accademico e componente del Centro studi territoriale Emilia dell'Aic. «Ho curato in particolare due ricette della nostra tradizione - ha spiegato ai commensali -: la Parmigiana di tartufi e il Pasticcio di maccheroni con tartufi, quest'ultimo un piatto radicato a Ferrara e del quale si trova dettagliata descrizione nel quaderno di ricette di una nobile famiglia, datato 1712-1719». Nonato ha anche illustrato le varietà di tartufo in rapporto alle differenti piante sotto le quali cresce: da quello di quercia e rovere (saporito ma

pesante) a quello di pioppo (albo, uncinato e cipressino), da quello di salice (più leggero) a quello di tiglio (profumato ma dal gusto acre). Impeccabili, come sempre, i piatti raccontati da Alberto Monti e preparati da Cristina Gardinali e Maurizia Moretti dell'Antico Giardino (in sala Francesco Gardinali e Alice Andreasi): antipasto a base di budino di foie gras cotto a bassa temperatura con funghi spugnole e tartufo bianco; come primi piatti tortelli di farina di castagne con funghi cardoncelli e risotto carnaroli con porcini; un secondo a base di guancialetto di vitello al forno con purea di patate e patatine fritte; una cassata allo yogurt con salsa di frutti di bosco calda a chiudere. Ad illustrare i vini l'altro simposiarca, Paolo Rollo: Roero Arneis Cayega 2020 Tenuta Carretta, Pinot Nero Paradis 2019 Borgo dei Posseri, Moscato d'Asti Cugnexio 2020 Malgrà. Ospiti della serata l'assessore al Recovery Andrea Maggi e il responsabile della redazione de *il Resto del Carlino* Cristiano Bendin.

re. fe.