

L'EVENTO. Al ristorante castello Oldofredi

A Montisola «fritti, frittate e frittelle» Inno alla tradizione

L'Accademia Italiana della Cucina ha scelto il pesce del lago d'Iseo

Anna Castoldi

Cucina è trasformazione, quasi magia: in padella l'olio bollente si fa armatura dorata, avvolge ogni cibo mutandone sapore e consistenza, dona al palato il trasgressivo e croccante piacere chiamato fritto.

Un mondo da scoprire, nei chioschi da street food come sui deschi della più pura gastronomia: «Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale» è il tema della cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina per l'anno 2020.

Un evento internazionale, che ha interessato le oltre 300 delegazioni dell'associazione: alle 20.30 gli accademici di tutto il mondo hanno preso dunque posto a tavola, per una cena diversa a seconda delle specialità locali.

La delegazione di Brescia, riunita al ristorante castello Oldofredi di Montisola, si è dedicata ai fritti della tradizione lombarda, in particolare al pesce tipico del lago di Iseo.

Ciliegie di luccio fritto accompagnato da frittura di zucca gialle per antipasto; come primo risotto con pesce persico del Sebino fritto; di secondo bertagnì alla bresciana con contorno di frittatine ai finocchi e polenta frita; per dessert frittelle della tradizione con mela, uvetta e pinoli.

QUATTRO stupefacenti portate scelte con cura dal Delegato della sezione bresciana dell'Accademia, Giuseppe Masserdotti, in accordo con Marco Agnoletto, chef di castello Oldofredi. Masserdotti, esperto sommelier, si è anche preoccupato di selezionare per ciascun piatto il vino più adatto.

«Tutto il merito di una buona frittura è affidato alla sor-



Giuseppe Masserdotti: Delegato A.i.c

presa ha esordito il Delegato presentando la serata, citando le parole del gastronomo Anthelme Brillat Savarin - così si chiama l'invasione del liquido bollente che carbonizza o imbiandisce, all'atto stesso dell'immersione, la superficie esterna del corpo trattato».

IL FRITTO si trova dappertutto, ma friggere bene, prosegue Giuseppe Masserdotti, è un'arte: «Friggere senza rovinare il cibo ed evitando che diventi dannoso per la salute implica un notevole bagaglio di conoscenze e il rispetto di regole precise».

Dimensioni del cibo, liquido di cottura, forma del contenitore: tutto va considerato con attenzione.

Fondamentale il «punto di fumo», la temperatura a cui il grasso si ossida e libera sostanze nocive quali la formaldeide: «Il punto di fumo è diverso per ogni tipo di grasso: semplicemente, basta evitarlo. La cottura migliore è tra 160 e 180 gradi».

Un buon fritto, insomma, non fa male, anzi: potremmo concedercele più spesso. ●