

LIBRI La monografia 2019 dell'Accademia della Cucina sulla pasta fresca

Tutta l'Italia dentro un agnolotto

La Delegazione biellese terrà la tradizionale cena ecumenica a tema giovedì a Oropa

Si può mettere tutta l'Italia dentro un agnolotto o dentro un raviolo? Bè, l'Accademia Italiana della Cucina c'è riuscita e, per l'edizione 2019 della sua pubblicazione monografica annuale, ha scelto il tema della pasta fresca ripiena (e degli gnocchi). Ecco allora, nelle circa 250 pagine del volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica edito da Bolis Edizioni (titolo "La pasta fresca ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale"), una *peregrinatio golae* che parte dai piedi del Monte Bianco e arriva alla punta estrema della Sicilia, in provincia di Trapani ossia nelle terre dove Marco Tullio Cicerone esercitò il suo *officium* di questore. E chissà, se l'autore delle celeberrime orazioni contro l'allora propretore della Sicilia, Gaio Licinio Verre, gustò mai, durante la sua permanenza sull'isola, qualcosa di simile alle odierne "busiate al pesto trapanese" che amalgamano mandorle, aglio rosso di Nubia e pecorino, ricordate dal libro dell'Accademia. Ozioso quesito, forse, ma non per i membri del sodalizio fondato dal grande giornalista Orio Vergani, i quali alla tavola e alla tradizione de-



siste il sapore dolce degli amaretti e quello salato del salame) da tenere campanilisticamente ben distinti dai *casoncelli* bresciani nel cui impasto non v'è traccia di amaretti, ma trova esaltazione il prezzemolo trito: una distinzione tra tortelli che diventa ancora più rigorosa tra Crema e Cremona. E poi, via ancora, se-

guendo le pagine accademiche, per incontrare i tortelli della Val Pusteria ripieni di crauti, i *casonziei* ampezzani, i *cjalzons* carnicci, i tortellini e gli anolini emiliani, i *tordelli* versiliesi, i *calzonicchi* laziali, le *saccocce* di Sant'Agnese dell'Abruzzo, le *tacozze* molisane, le *chienulle* di Apice, nel Beneventano, i ravioli capresi

e quelli alla monticchiana (Basilicata), passando per saporitissime preparazioni pugliesi, calabresi e sicule sino a risalire in Sardegna dove trionfano i *culurgiones* che sposano patate, pecorino e menta.

Ecumenica. Saranno proprio la pasta ripiena e gli gnocchi a scan-



IL PREMIO Sopra, il nuovo testo dell'Accademia della Cucina. A lato, la delegata biellese, Marialuisa Bertotto (a sinistra in foto), conferisce il Premio Massimo Alberini alla Cioccolateria Colle di Biella

dire anche il menù della tradizionale cena ecumenica che vede riuniti a tavola, nella stessa sera (il terzo giovedì di ottobre), gli accademici delle varie delegazioni. Per quanto riguarda la Delegazione biellese, l'appuntamento avrà luogo al ristorante Croce Bianca di Oropa dove lo chef Ivan Ramella servirà, ai soci

del prestigioso sodalizio, gnocchi di baccalà su crema di patate, ravioli croccanti di maccagno e paletta, gnocco fritto con coppa, e i fastosi ravioli del Vialardi, seguiti da ravioli ripiene di funghi porcini. Come secondo piatto, gli accademici biellesi gusteranno uno gnocco di polenta concia con tagliata di cervo, mentre, al dessert, arriveranno in tavola i ravioli di sfoglia ripieni di fichi.

Anno accademico. La cena ecumenica 2019 si svolge a un mese dall'inaugurazione del nuovo anno accademico, avvenuta il 12 settembre scorso, con un fastoso fritto misto alla piemontese all'agriturismo "Il Boschetto" di Zubiena. In quell'occasione, la delegata biellese, Marialuisa Bertotto, ha ufficialmente consegnato alla Cioccolateria Colle di Biella il diploma del Premio Massimo Alberini 2019 che viene conferito a quegli esercizi commerciali che, da lungo tempo e con qualità costante, offrono alimenti di produzione propria caratterizzati dall'eccellenza degli ingredienti e dal rispetto della tradizione.

• Giovanni Orso

Il libro conduce il lettore lungo un pellegrinaggio goloso scandito in 180 ricette

dicano grande attenzione.

Ricette. Ebbene, la *peregrinatio golae*, scandita in ben 180 ricette regionali preservate dall'oblio, si è potuta compiere, ancora una volta, grazie alla collaborazione e al lavoro di ricerca delle varie Delegazioni in cui si articola l'Accademia Italiana della Cucina. Accademici di vari luoghi (per la Delegazione di Biella, guidata da Marialuisa Bertotto, un nome su tutti: quello di Giorgio Lozia) hanno frugato nelle pieghe della storia gastronomica locale. Da questo lavoro, ecco tornare dal passato, intriso spesso di fatica contadina e di aristocratici piaceri, le fettuccine di castagne di Saint Vincent, gli agnolotti d'asino di Calliano o quelli gobbi di Asti, quelli del plin e quelli speciali adorati da Camillo Benso di Cavour (conditi con la finanziaria!). E i *pansoti* liguri? Dove li mettiamo i *pansoti* ripieni di *preboggion* (un misto assai genovese di erbe selvatiche) che tanto piacevano a Gilberto Govi? Senza contare che gli italiani sono tolleranti su tutto, ma rigorosissimi in cose culinarie, come dimostra la tradizione lombarda, con le ricette dei *ca-sonsèi de la bergamasca* (dove coe-