

Novara, la pubblicazione è stata presentata dal rettore Gian Carlo Avanzi

Un volume per i settant'anni dell'Accademia della Cucina

LA STORIA

LORENZO ROTELLA
NOVARA

Il souvenir per eccellenza di Novara nel Seicento era un barattolo di vetro pieno di mostarda di mela cotogna. I famosi biscottini, invece, arrivarono un secolo dopo.

«In una città da diecimila abitanti c'erano soltanto sei produttori: divenne presto un regalo di lusso» spiega Giampietro Morreale che è cultore di storia economica e sociale del Novarese e tra gli autori del secondo volume di «Novara e la sua terra» della sezione locale dell'Accademia Italiana della Cucina.

Un viaggio in due secoli

È con un viaggio nella gastronomia del diciassettesimo e diciottesimo secolo che l'associazione ha scelto di festeggiare il suo settantesimo anniversario. La location, lo spazio scelto per l'evento di presentazione dell'iniziativa, è la Sala degli Specchi di Palazzo Bellini, sede storica del Banco Popolare di Novara.

Un luogo decisamente importante come le firme del libro: oltre al già citato Morreale ci sono Elisabetta Cocito (segretaria del Centro Studi nazionale dell'Accademia), Giancarlo Andenna (docente all'Università Cattolica di Milano), Susanna Borlanelli (professoressa di storia dell'arte), Flavio

Dusio (medico), Remigio Bazzano (ex insegnante di Teoria dell'immagine all'Accademia di belle Arti) e Piero Spaini (delegato novarese dell'associazione).

Ciascuno ha dato il suo contributo, forte dell'esperienza nei vari settori e motivato dalla prestigiosa occasione, formando un quadro completo delle abitudini alimentari dei novaresi tra Seicento e Settecento. Così si vanno a scoprire abitudini a tavola, ingredienti, gusti e preferenze di novaresi di due secoli. A spiegare il contenuto nell'opera è il rettore dell'Upo, Gian Carlo Avanzi, che si sofferma sull'accurata descrizione del «novarese doc» nell'età moderna: «La nostra tradi-



L'incontro per la pubblicazione sull'Accademia della Cucina a Novara

zione culinaria proviene dal contado, cioè fuori dal centro abitato. In città i residenti erano alti, magri, spesso malati: la dieta era fatta principalmente di pane di mistura, tanta carne e molto vino».

Dalla robiola alla paniscia

Una curiosità: «I nobili e i borghesi riuscivano a reperire anche la robiola da Cameri». Avanzi parla pure della tradizione del bollito «nata a Bellinzago dove c'era viavai di persone», della

paniscia come «piatto povero e tipico della campagna». Cita pure lo stracchino che nasce nel Seicento «dal latte delle vacche che, scendendo a valle, erano «strache», cioè stanche». Un libro che racconta dunque la storia del Novarese attraverso i piatti in tavola. Spaini: «Abbiamo già in programma di fare il terzo volume: si concentrerà sui capitoli finali dello scorso millennio, andando dall'800 ai giorni nostri». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218