

# La tavola del contadino, tra cibo e cultura

**Accademia della cucina:** «Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale» al centro della 'cena ecumenica'

FERRARA

**'La tavola del contadino.** Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale': questo il tema scelto per il 2022 dal Centro studi 'Franco Marenghi' al centro della recente 'cena ecumenica' della delegazione ferrarese dell'**Accademia italiana della cucina**, svoltasi giovedì sera alla Delizia Estense, sede del Country club Fossadalbero. «Oggi - ha esordito il delegato, Luca Padovani, aprendo l'appuntamento - si ritrovano contemporaneamente ben 223 delegazioni e una legazione in Italia, 68 delegazioni e 23 legazioni all'estero per un totale di 7.500 accademici. Per noi si tratta di un vivace momento di arricchimento culturale: il tema di quest'anno, come sempre, verrà interpretato nella singolarità delle ricette e del menu in funzione della diversità delle tradizioni e della cultura del nostro territorio». Ecco, quindi, che sulla tavola lo chef Alessandro Ferraresi (in cucina con Leonid Cracovet) ha servito un antipasto a base di frittatina con cicoria e paparuccia (brodo di fagioli, farina di mais, cipolla bianca e lardo di suino); come primi piatti i «caplit di povar» (con un ripieno a base di pane raffermo, lardo e spezie al posto della carne, che costava troppo e i contadini non potevano permettersi di consumare con frequenza) e le tagliatelle al ragù (in bianco, senza pomodoro); un ricco secondo con lesso di cappone e carote, faraona arrosto con



Da sinistra gli accademici Paolo Rollo, Antonio Bragaglia e Luca Padovani con lo chef Alessandro Ferraresi e il suo staff

broccoli stufati e la classica salamina da sugo con purea di patate; infine due dolci della tradizione, cioè la *brazadela* e la zuppa inglese. Ad accompagnare i piatti, un Lambrusco di Sorbara in purezza l'Eclisse' del 2021

**L'APPUNTAMENTO**  
**La serata si è svolta alla Delizia Estense, sede del country club Fossadalbero**

(cantina Paltrinieri), un Sangiovese superiore Riserva 2018 'Il Nespoli' (Poderi dal Nespoli), un Albana in anfora 2020 'Vitalba' (cantina Tremonti) e, per finire, un Albana di Romagna passito 2020 della Masselina. Simposiari della serata Antonio Bragaglia - che ha illustrato i piatti e la loro storia - e Paolo Rollo, che ha accompagnato gli accademici nella degustazione dei vini. Importanti, nel racconto della serata, gli appunti redatti e consegnati ai colleghi dall'acca-

demico (e storico simposiarca) Marco Nonato, trattenuto a casa da impegni familiari. «Una cucina povera quella di una volta - ha spiegato Bragaglia - che doveva recuperare tutto il possibile ed eliminare gli sprechi. Nelle case di campagna di una volta, i cibi provenivano dalla gestione della fattoria, con le erbe dell'orto e gli animali del cortile e della stalla, ma anche dalla trasformazione del latte. Era una cucina sicuramente povera ma genuina, che si faceva ricca solo la dome-

nica e in occasione delle feste o delle ricorrenze». La cucina, cuore di ogni casa contadina, diventava una grande sala da pranzo ma anche e soprattutto luogo di socializzazione per una civiltà, quella contadina, che non aveva di certo televisori di ultima generazione o smartphone. «Era un luogo di intensa socialità - ricorda Nonato nei suoi

**DA RECUPERARE**  
**Tra le prelibatezze offerte anche il 'pane canapino', ottenuto con farina di canapa**

appunti -, di incontro fra generazioni e di trasmissione dei saperi». Per i poveri il pasto tipo consisteva in pane nero, brodo, formaggio (forse) e una scodella di latte cagliato. «I contadini - ricorda Nonato - mangiavano soprattutto polente, zuppe, focacce, pane di legumi e di segale. La carne non era considerata parte integrante dell'alimentazione, ma piuttosto una golosità». Significativa, a tal proposito, la presenza, durante l'aperitivo a base di salumi, del 'pane canapino', prodotto con farina di canapa integrale macinata a pietra, preparato dall'Officina Integrale di Piazzale San Giovanni 51, a Ferrara (in tavola anche le coppie dello storico Panificio Maccaferri del Barco). Tra gli ospiti della serata anche l'assessore del Comune di Ferrara Andrea Maggi. Nel 2003, il Ministero per i Beni culturali ha conferito all'Accademia il titolo di 'Istituzione culturale'.

re. fe.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218