

Il menù di Vasco per l'Accademia di Cucina

Zocca, le pietanze preferite dal rocker per celebrare il riconoscimento della gastronomia italiana come patrimonio dell'Unesco

ZOCCA

Vasco è un amante della cucina montanara, quella semplice e storica dell'Appennino modenese, oggi riscoperta grazie a ristoratori e sagre. Lo ha svelato Otello Righetti, Otis per gli amici, zocchese doc e amicissimo del rocker, durante la cena ecumenica straordinaria della delegazione Terre Modenesi dell'Accademia italiana della cucina, che si è svolta nei giorni scorsi al ristorante Cantacucco a Missano di Zocca, con un menù ispirato ai gusti del Komandante.

A iniziare dai borlenghi e poi continuare con polenta croccante con lardo di Mora Romagnola di Ca' Lumaco, e i marroni di Zocca, prima di passare ai secondi e ai dolci fra i quali la torta di tagliatelline e il cannolo di farina di castagne con mousse di Bianca Modenese del caseificio Rosola.

«Vasco è affezionato al tipo di alimentazione montanara - racconta Righetti. - Gli piacciono i bor-

lenghi, le crescentine, i tortellini, i tortelloni, la gramigna e i ciacci, poi i sapori degli umidi di costaiole, gli piace un po' tutto.

È un piluccatore gastronomico seriale. Più che mangiare, pilucca, curiosa, prende, mangia anche con gli occhi quando ha qualcosa che non può mangiare, perché è ligio a una dieta ferrea. E mentre mangiamo conversiamo, ricordiamo anche la nostra gioventù, e canticchiamo canzoni che non siano le sue». **Otello** si qualifica «il più antico degli amici di Vasco rimasti. Ho cantato con lui all'inizio a un concorso canoro a Zocca - racconta -. Mi ha battuto, lui è andato avanti e io sono rimasto suo grande amico». Inseparabile, aggiungiamo noi.

Quando Vasco è a Zocca si incontrano tutti i giorni al bar a giocare a carte e fanno escursioni in moto sull'Appennino. «Questa serata al Cantacucco è stata organizzata per celebrare l'avvenuto riconoscimento della

cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'umanità.

La rappresentante della Delegazione Terre Modenesi, Rosalba Caffo Dallari, ha ricordato che «la delegazione non fa conoscere soltanto la cucina, ma anche il territorio. Il nostro giudizio è anche legato al territorio, alla storicità del ristorante, delle persone, il modo di porsi, il senso dell'accoglienza, dell'essere in amicizia». Presenti alla serata Susanna Rossi Torri, vicesindaca con deleghe a Cultura, Istruzione e Politiche sociali, la direttrice Elisa Cappi IIS Lazzaro Spallanzani sede di Montombraro, i premiati di Zocca dall'Accademia negli anni passati: rappresentanti dell'Hotel Ristorante Panoramic, del Cantacucco, del Caseificio Rosola e di Ca' Lumaco. Margherita Beggi ha illustrato il borlengo e la tipicità dei cibi e della produzione degli elementi impiegati, seguendo la strada che passa dalla famiglia alla ristorazione.

Walter Bellisi



Sopra, Susanna Rossi Torri, Rosalba Caffo Dallari e lo staff del Cantacucco. A destra: Otello Righetti



L'AMICO OTELLO

«Il Komandante ama le ricette montanare: borlenghi e polenta col lardo»

LA PRESIDENTE CAFFO

«Noi non facciamo conoscere solo i sapori, ma anche il territorio»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE