

L'Accademia della Cucina riscopre le pietanze povere

Villa d'Almè

«La cucina delle carni da non dimenticare»: è il tema scelto quest'anno dalla Accademia Italiana della Cucina per la «cena ecumenica» che viene celebrata ogni anno in ottobre da circa 10 mila soci nel mondo, di cui 8 mila in Italia.

Anche la delegazione di Bergamo, guidata da Lucio Piombi (segretario Roberto Magri), ha riunito soci e simpatizzanti alla Osteria della Brughiera di Villa d'Almè, il noto ristorante condotto da Stefano Arrigoni dal 1991. Tra gli ospiti anche il vescovo Francesco Beschi e l'ex prefetto Camillo Andreana, che è stato ufficialmente ammesso al club come socio onorario. Il presidente Piombi ha spiegato in apertura il significato dell'incontro: riscoprire l'utilizzo di carni povere (il cosiddetto quinto quarto) che oggi sono piuttosto trascurate ma che un tempo erano la cucina del popolo e ancora oggi possono svolgere un ruolo importante in una cucina moderna e sobria. Sull'argomento l'Accademia ha preparato un volume poi distribuito a tutti i soci.

Rispondendo all'indirizzo di saluto rivoltagli da Piombi, monsignor Beschi, rifacendosi alla Giornata mondiale contro la po-



Da sinistra, Arrigoni, Magri, monsignor Beschi, Andreana, Piombi

vertà e alla «cultura dello scarto» ricordata da Papa Francesco, ha affermato che non sono solo certe carni ad essere scartate, con deprecabile spreco di cibo, ma anche molte persone sono «scartate» dalla società. Cristo invece, ha ammonito il vescovo, ci ha insegnato con il suo esempio ad essere vicini ai peccatori, ai poveri, agli umili. Così, oggi, la società tutta deve aiutare il recupero delle persone che non hanno una vita dignitosa.

La cena è stata molto gradita per come Stefano Arrigoni e il suo staff hanno saputo nobilitare alcune carni povere: sono pia-

ciuti molto la tempura di aninelle di vitello, l'insalata di trippa di vitello con foglie di baccalà, i ravioli ripieni di coda alla vaccinara, la guancia di vitello con fungo porcino, la lingua di vitello e nocchie. Materie prime povere, spesso di scarto, esaltate dalla bravura dei cuochi della Osteria della Brughiera. È stato infine annunciato che si terrà a Bergamo dal 25 al 27 ottobre la riunione della Consulta dell'Accademia Italiana della Cucina. Giungeranno a Bergamo da mezza Italia alcune decine di delegati. ■

Roberto Vitali

