

Il gusto perduto delle frattaglie

Le carni del 'quinto quarto' tornano al centro dell'attenzione

Carni povere e frattaglie, questo è il tema assegnato dall'Accademia italiana della cucina quest'anno a tutte le delegazioni che giovedì scorso, alla medesima ora (le 20,30) e in tutto il mondo hanno celebrato la loro cena ecumenica. La Delegazione di Cremona, sapientemente guidata dal fiduciario **Marco Petecchi**, l'ha organizzata alla Locanda degli Artisti di Cappella de' Picenardi, splendido locale dove il titolare e chef **Sergio Carboni** custodisce e interpreta la migliore tradizione gastronomica cremonese. In provincia di Cremona operano la delegazione del capoluogo, che abbraccia il territorio compreso tra Castelleone e Isola Dovarese, e quelle di Crema e di Casalmaggiore. Petecchi ha ricordato agli accademici l'importanza della cena ecumenica, che si svolge una so-

la volta all'anno. Il tema delle carni povere è stato proposto dal Centro studi Franco Marengi e approvato dal consiglio di presidenza: sono comprese le carni del quinto quarto, le interiora e altri prodotti di origine animale presenti nella cucina popolare e oggi sempre meno usati, anche perché espressione di una ormai superata cucina della fame.

L'obiettivo è quello di recuperare frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e non solo che oggi possono avere un ruolo in

una moderna cucina italiana, più sobria rispetto al passato. I delegati hanno curato che la cena ecumenica fosse accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustrasse l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menù fosse composto in omaggio al tema indicato. Il fiduciario di Cremona ha tradotto nel modo migliore le indicazioni del consiglio di presidenza, proponendo un menu eseguito con maestria da Sergio Carboni.

La cena alla Locanda degli Artisti si è aperta con un aperitivo di accoglienza insaporito da scaglie di grana e cicciole e accompagnato da un gradevole prosecco Valdobbiadene S. Eurosia. Per antipasto è stata servita una gustosa terrina di piedini, testina di lingua con verdure agrodolci. Il risottino mantecato al parmigiano stravecchio con ciccioli croccanti e gocce di aceto balsamico ha riscosso elogi unanimi. Altrettanto valida è risultata

la trippa, una cocotte di foiole e fagioli cannellini, che ha riportato i non più giovani ai ricordi dell'infanzia. Il guancialino stufato alle verze con polentina rustica ha completato una cena all'insegna della semplicità che ha esaltato il gusto di carni povere e perlopiù dimenticate. Una ricca crema di mascarpone ha bilanciato il sapore intenso dei biscotti e della sbrisolona allo strutto, serviti come dessert. Il lambrusco Vecchio Moro dell'azienda agricola Rinaldini di S. Ilario d'Enza ha annaffiato egregiamente tutte le portate, aiutando a metabolizzare cibi gustosi, ma impegnativi. Infine Marco Petecchi ha dato la parola a **Carla Bertinelli Spotti**, autrice del libro 'La cucina delle carni da non dimenticare a Cremona e nel Cremonese' che sarà presentato il 10 novembre all'interno del Salone Il BonTà a CremonaFiere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gastronomia e cultura a braccetto

La pubblicazione 'La cucina delle carni da non dimenticare' sarà presentata al BonTà il prossimo 10 novembre

Tagli e ritagli, ovvero il simbolo della 'cucina della fame', tema 2013 dell'Accademia italiana della cucina

Giovedì scorso alla stessa ora tutte le delegazioni del mondo hanno celebrato la loro cena ecumenica con il menu a tema



Quando la 'Petrolio' cacciava piccioni in piazza

di Carla Bertinelli Spotti*

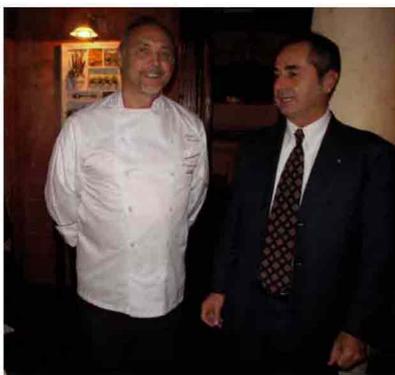
Una storia sull'uso di 'carni povere' nel territorio cremonese, mancando fonti e testimonianze sull'alimentazione nei secoli più lontani, non poteva che partire dall'esame dell'attività di beccai e macellai a Cremona e riportare le osservazioni relative il consumo della carne nell'alimentazione contadina fatte da medici e studiosi per l'inchiesta napoleonica prima (1807) e l'inchiesta agraria poi (1882). Importanti e significativi sono stati i contributi, ricchi di spunti e di interessanti osservazioni, scritti da diversi amici. **Valerio Ferrari**, profondo conoscitore del territorio cremonese, di cui ha studiato soprattutto toponomastica, flora e fauna, in un documentato saggio ha passato in rassegna le carni strane, desuete e non più proponibili consumate in passato e ritenute non solo commestibili, ma anche prelibate e si è

soffermato infine su frattaglie, rigaglie e pietanze dimenticate considerando un vero peccato che per disabitudine alimentare e mentale, per mancanza di tempo, per diffidenza preconcepita, per totale dipendenza dai cibi industriali... non si possa approfittare di tanto ben di dio che, se utilizzato nel giusto modo, come la nostra tradizione insegna, potrebbe trionfalmente rientrare nel circuito alimentare consueto o dei momenti di festa, giungendo persino a portar sollievo alle tasche di cittadini ormai in buona parte assillati dal problema della terza o della quarta settimana del mese. **Luciano Sassi** ha scritto riflessioni di grande interesse sull'esperienza ventennale della festa del Quinto quarto a Isola Dovarese, **Paolo Grassi**, insieme alla cronaca della più che decennale attività degli *Interiors lovers*, ci fa conoscere lo Statuto del Club Amanti della frattaglia formulato nel 2000 dai cinque soci fondatori e **Piera Lanzi**, che ha condiviso con il marito

Luciano Dacquati l'interesse per il dialetto e l'amore per la raccolta di tutto quanto si riferisce agli usi e ai costumi della tradizione cremonese, insieme ai ricordi di esperienze familiari ha citato il **Platina**, **Mara Soldi Maretti** e tratteggiato la figura di un personaggio curioso, la **Petrolio**, che si aggirava un tempo in piazza Marconi a ...caccia di piccioni. Numerose sono state le testimonianze orali o scritte rese da altri amici e accademici che hanno inoltre riportato numerose ricette in uso nelle proprie famiglie. Altre ricette sono state desunte da ricettari cremonesi e non, altre segnalate dai cuochi della *Strada del gusto cremonese*; sono state ricordate inoltre le tre feste che a Isola Dovarese, Torricella del Pizzo e Pizzighettone celebrano rispettivamente il 'quinto quarto', il piedino, la trippa e le cotenne del maiale. Pagine di prosa, di poesia e proverbi chiudono la ricerca.

(*storica della cucina)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sergio Carboni e Marco Petecchi



La cena dell'Accademia italiana di cucina



Un momento della cena alla Locanda degli Artisti di Cappella de' Piconardi



Carla Bertinelli Spotti



Vincenzo Campi, La cucina (1580 circa - Pinacoteca di Brera, Milano)