

Gastronomia. Cena ecumenica dell'Aic al ristorante I Due Foscari di Busseto sul tema «La cucina delle carni da non dimenticare»

# L'Accademia riscopre il «quinto quarto»

■ Le delegazioni della provincia di Parma dell'Accademia italiana della cucina si sono riunite nel ristorante I Due Foscari di Busseto per celebrare, con la «cena ecumenica», l'importante appuntamento culturale che ogni anno tutte le delegazioni, in Italia e all'estero, organizzano nella stessa data con un menu collegato ad un preciso tema che, per il 2013, è «La cucina delle carni da non dimenticare».

Organizzata dalla delegazione di Salsomaggiore Terme, la conviviale ha proposto un menu teso a valorizzare la cucina delle frattaglie e del cosiddetto «quinto quarto», tagli di carne il cui consumo era un tempo diffuso ed ora un po' abbandonati nella cucina di case e ristoranti. Una direzione seguita fin dall'aperitivo con un bianco frizzante servito assieme a una zuppa di cotiche e fagioli.

L'antipasto ha invece proposto un'innovativa versione del fegato di vitello, servito in praline su

crema di formaggi e profumo di lime. Strettamente legato a tradizioni dimenticate anche il primo, un risotto alla malvasia con ragù di coda di bue, mentre i secondi hanno ripreso ricette note come la trippa e la lingua di vitellone al vino rosso.

Ad accompagnare i piatti un'incursione nel piacentino con un gutturnio «Battaglia della Trebbia» Molinelli.

Nutrita la presenza degli accademici delle delegazioni parmigiane, con i delegati Gioacchino Giovanni Iapichino, Giovanni Spartà, Giorgio Oppici, Giulio Dall'Olio.

La serata è stata condotta dal delegato di Salsomaggiore Roberto Tanzi. Ospite il presidente nazionale Giovanni Ballarini, che nel suo intervento ha sottolineato come sia il valore antropologico, e non soltanto culinario, quello che si va perdendo con la disaffezione per la cucina delle frattaglie, ricordando, al tempo stesso, che il

raffinato caviale è, ad esempio, una frattaglia.

Tanzi ha poi dato la parola all'accademico di Parma Giorgio Orlandini che ha presentato il volume «La cucina riscoperta - ricette di frattaglie e carni dimenticate», curato dai delegati e dagli accademici delle delegazioni parmigiane.

«Il libro - ha spiegato Orlandini - verrà come sempre distribuito dalla Gazzetta di Parma. Raccolge un'importante selezione di ricette dedicate alla cucina di queste carni, e sottolinea la ricerca delle tradizioni del nostro territorio. Un lavoro che si salda alle scienze sociali che studiano la storia e l'evoluzione di gusti e consumi».

Il delegato Roberto Tanzi ha poi illustrato la realizzazione grafica del menu, ponendo l'accento sugli elementi liberty che lo compongono, richiamando la componente artistica di Salsomaggiore da cui prende il nome il territorio

della delegazione.

«L'incorniciatura si ispira al cosiddetto «coup de fouet» la linea curva a colpo di frusta tipica del Liberty, mentre per illustrare il significato del convivio ci siamo avvalsi di un particolare dell'affresco che Galileo Chini, artefice delle Terme Berizieri, realizzò nella tavernetta della villa dell'imprenditore Arturo Fonio. Un paffuto putto con il cappello da cuoco, un affilato coltello e un grosso pezzo di carne sotto il braccio bene si presta a rappresentare il tema della serata. C'è un significato anche nel colore e nella grana della carta utilizzata: ricorda la carta paglia che un tempo si usava per impacchettare la carne».

Simposiarca della serata è stato l'accademico di Salsomaggiore Sergio Gatti che ha commentato i piatti, chiarendone le caratteristiche e i metodi di realizzazione i cui contenuti innovativi possono rappresentare una via per il recupero di carni dai notevoli valori nutritivi e organolettici. ❖



Busseto | delegati del Parmense con il presidente nazionale Giovanni Ballarini e con Giorgio Orlandini.

