

Tognazzi accademico

La delegazione di Cremona celebra il grande Ugo

CREMONA — La delegazione di Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato il suo 50° anniversario ricordando Ugo Tognazzi, l'accademico più famoso e rappresentativo tra coloro che sono nati all'ombra del Torrazzo. E' il stato il delegato **Marco Petechi**, affiancato dall'accademica **Carla Bertinelli Spotti**, a presentare la serata all'agriturismo Cascina Lago Scuro di Stagno Lombardo. «Tognazzi — ha spiegato Carla Bertinelli Spotti — era stato acclamato accademico onorario della delegazione di Lucca dove si era fatto ben volere per la sua disponibilità e generosità. Se ne trova notizia nel numero 10 del 1990 della rivista L'Accademia nel commosso ricordo scritto dal delegato Renzo Menesini per annunciarne la morte improvvisa, avvenuta il 27 ottobre di quell'anno». Tognazzi era stato iscritto precedentemente all'Accademia di Roma, nel 1966. A Lucca era il 6 e il 7 ottobre precedenti la sua scomparsa perché faceva

parte della giuria, presieduta dal segretario generale **Franco Marengi**, che doveva giudicare un concorso di tavole imbandite. Nella città toscana ritrovava cari amici, conosciuti durante le riprese del film 'Arrivano i bersaglieri' di Luigi Magni.

«Tutte le volte che lo si invitava a Lucca partecipava con piacere ed entusiasmo a quegli incontri senza alcuna contropartita, cosa forse unica nel mondo dei big dello spettacolo — scrive Menesini —.

Si divertiva a stare con gli amici dell'Accademia ed era contento di tornarsene a Velletri portando da Lucca del farro, i nostri fagioli, il nostro olio. Lui accettava con gioia queste piccole cose e con entusiasmo e ironia ci spiegava come le avrebbe preparate. Era un vero amico, un uomo di una generosità unica. Abbiamo perso un grande amico, di quelli che oggi è difficile trovare e che non potremo mai dimenticare».

Alla serata sono intervenuti anche l'assessore comunale **Barbara Manfredini** e la docente universitaria **Elena Mosconi**, entrambe impegnate nell'organizzare per il Comune di Cremona il programma di ce-

lebrazioni di Tognazzi. Con loro c'era **Gino Zagni**, grande amico di **Domenico Luzzara**, lo storico patron della Cremonese al quale il grande Ugo era legatissimo. Zagni si è presentato con due preziosi cimeli: un biglietto autografo di Tognazzi, riprodotto in questa pagina e il famoso 'Rigettario' Fabbri Editore, 1978, scritto dall'attore che era maestro ai fornelli oltre che un artista di fama mondiale.

Gli accademici hanno poi potuto ascoltare una rara incisione discografica di Ugo che canta un canzone. Ecco il testo: 'Ho la cucina nel sangue. Il quale penso comprenderà senz'altro globuli rossi e globuli bianchi, ma nel mio caso anche una discreta percentuale di succo di pomodoro. Io ho il vizio del fornello. Sono malato di spaghettoni, per me la cucina è la stanza più shocking della casa.... L'attore mi sembra di farlo per hobby. Mangiare no, io mangio per vivere».

«Questo suo innato amore per i piaceri della buona tavola — ha spiegato Carla Bertinelli Spotti — è stato da lui trasferito anche nel lavoro. Quando la Rai nei primi anni Ottanta trasmise i film più significativi in serata a lui dedicate, la serie fu intitolata 'Risotto amaro', facendo ironicamente il verso al capolavoro neorealista di Giuseppe De Sanctis, 'Riso ama-

ro».

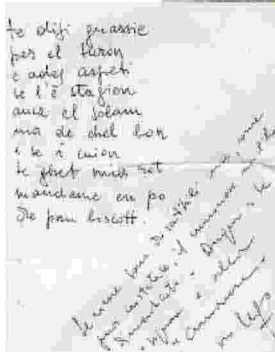
Tra gli antipasti, gli antipasti hanno gustato una delicata zuppa di cipolle. «Spesso gli amici trovano la mia zuppa migliore della famosa soupe à l'oignon francese — scriveva Tognazzi — Il motivo? Ma è semplice: per merito mio e di Lino che mi coltiva una qualità di cipolle eccezionali, di colore rosso violaceo, saporitissime».

Tra gli antipasti non poteva mancare il salame. «Un cibo afrodisiaco — così lo considerava Ugo — da mangiare nelle trattorie lungo il Po o in camporella è certamente il salame fresco alla cremonese, con pane biscotto appetitosissimo e invitante a copiose libagioni. Il pane biscotto di Cremona, unico in Italia, deve accompagnarsi al salame fresco».

Tognazzi amava anche il cotechino: «Non è difficile cucinare un cotechino (sì, originariamente si chiamava cotechino, da cotenne e non cotechino come lo si chiama ora). E' difficile oggi trovare un buon cotechino. Ma io sono di Cremona. E la zona del Cremonese fa, a mio modesto parere, i migliori cotechini d'Italia. Perciò, avendo io la fortuna di poter contare ancora su un amico d'infanzia, quando voglio un cotechino telefono a **Domenico Luzzara**, presidente della Cremonese e industriale ricchissimo, e me lo faccio mandare».



La Cena della Cultura della delegazione di Cremona dell'Accademia italiana della Cucina nel 25° della scomparsa dell'attore cremonese



Ugo Tognazzi con **Domenico Luzzara**. A sinistra il biglietto scritto dall'attore al patron della Cremonese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Locandine e manifesti per ricordare l'attore

CREMONA — Il 25° anniversario della morte di Ugo Tognazzi sta pian piano prendendo forma. Con a capo il sindaco **Gianluca Galimberti** sono intervenuti: **Bice Brambilla**, nipote di Ugo Tognazzi, e del marito **Claudio Maffi**, **Elena Mosconi**, docente di Storia del Cinema al Dipartimento di Musicologia dell'Università di Pavia, **Giovanni Schintu** del Cinema Filo e i media partner: **Nicola Arri-goni** del quotidiano «La Provincia», **Daniele Tamburini** del settimanale «Il Piccolo», **Giovanni Cerri Ciboldi** di Vita Cattolica. Dopo un primo confronto oltre un mese fa, ieri il **Comitato Ugo Tognazzi** ha cominciato a fare quadra-to su tante e belle idee, met-

tendo in ordine anche la loro effettiva realizzazione. Insomma la voglia di festeggiare il grande Ugo c'è ed è tanta, ma bisogna fare i conti con le risorse in campo. L'idea del comitato si è orientata — ma è un orientamento di mas-sima — verso l'organizzazione di una grande mostra che recuperi locandine, manifesti non solo italiani dei film del grande Tognazzi, offrendo un percorso all'interno della sua duttile arte di attore e interprete. L'esposizione — che potrebbe tenersi nelle sale per le mostre temporanee del Museo del Violini — verrebbe a intrecciarsi con iniziative di grande richiamo dalla *Festa del Torrone* a *Il Bon Tà*, ma soprattutto



Ieri si è riunito in sala giunta il **Comitato Ugo Tognazzi**

declinerebbe le diverse peculiarità del grande interprete cremonese. La mostra si intersecherebbe con una possibile rassegna cinematografica, ma anche con incontri ad hoc dedicati ai vari aspetti della personalità di Ugo. Non mancherebbe certo l'aspetto

legato alla gastronomia e alla buona cucina, magari con il coinvolgimento di ristoratori e l'apporto della Strada del Gusto Cremonese. Insomma dalle locandine al grande schermo ai piaceri della tavola: Ugo Tognazzi senza limiti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AGRITURISMO LAGO SCURO

Un menu studiato per celebrare il grande Ugo e la cremonesità

‘Risotto con lo Spumeggio’ è il primo servito all'Agriturismo Cascina Lago Scurò alla cena del 50° anniversario della delegazione di Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina in onore dell'accademico Ugo Tognazzi, nel 25° della scomparsa. La ricetta è dell'attore che indica ingredienti e preparazione, compreso lo spumeggio: «Posiamo la bottiglia di champagne al centro del piatto di portata e intorno ci mettiamo il risotto ben pareggiato. Portiamo il piatto in tavola muniti di un cucchiaino di zucchero. Nella bottiglia di champagne dalla quale abbiamo tolto due dita di spumante

versiamo lo zucchero e vedremo — oh meraviglia — che esce una spuma bianchissima e lieve che si adagia sul risotto. Mescoliamo tutt'intorno facendo



La Cena della Cultura

attenzione che lo spumeggio non faccia il risotto in brodo per cui dobbiamo togliere dal centro del piatto la bottiglia che esagerasse a spumeggiare». Al risotto è stato abbinato il Fiacoli Franciacorta docg brut. Altro piatto servito agli accademici su ricetta di Tognazzi è stata la faraona al melograno, dal sapore delicato, accompagnata dal Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese 2013 Ca' del Conte Moscato Monsupello. Pure ‘firmate’ da Tognazzi sono state le mele fritte. «Le faceva la mia nonna — scriveva Ugo — e le rifaceva la mia mamma. Non me le fa più nessuno e allora le faccio io per i miei figli».



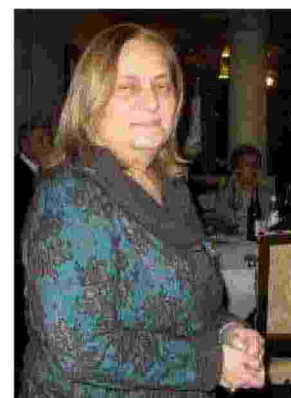
La preparazione del **risotto allo spumeggio**



Marco **Petecchi** e Carla **Bertinelli Spotti**



Un momento della **cena del 50°** anniversario dell'**Accademia italiana della cucina**



Gigi **Zagni** e l'assessore **Barbara Manfredini**

