

IL RISTORANTE L'amatriciana dell'Accademia della Cucina

La cucina del riuso interpretata dal bravo chef Enrico Molteni



di Donato Sinigaglia



ADRIA - Un tempo nelle case, specie in quelle di campagna, non si gettava nulla di quello che rimaneva a tavola. Gli avanzi venivano utilizzati nei giorni successivi e grazie alla fantasia delle donne costituivano la base per nuovi piatti. La cucina del riuso, è stato il tema scelto quest'anno dall'Accademia Italiana della Cucina, per la Cena Ecumenica, svoltasi in tutt'Italia ed nel mondo il 20 ottobre. La delegazione di Rovigo-Adria e Chioggia, si è ritrovata al ristorante Molteni.

“Gli sprechi, a volte eccessivi, - ha ricordato il delegato, Giorgio Golfetti - sono stati più volte denunciati da Papa Francesco, nell'enciclica Laudato Si e messi sotto i riflettori anche dall'Expo 2015. Con questa serata l'Accademia vuole richiamare l'attenzione verso la tradizione familiare che proponeva gli avanzi con gusto e fantasia”.

Si tratta di un tema difficile, dato che non è facile proporre ad un ristoratore di cucinare degli avanzi anziché i suoi piatti consueti. Una sfida che il bravo chef Enrico Molteni ha accettato con entusiasmo.

“Il tema - ha spiegato Enrico - mi ha coinvolto e stimolato professionalmente. E' stata l'occasione per riprendere in mano i libri delle ricette della tradizione, ma soprattutto, per par-



Enrico e Stefania Molteni, a destra un bel piatto di amatriciana

lare con le massaie anziane ed ascoltare e mettere in pratica i consigli dei miei genitori”. Il menu proposto è stato capito ed apprezzato dagli accademici. Si è iniziato con un buffet di polpettine di carne di pesce, arancini di risotto avanzato, trancetti di torta salata e cubetti di frittata con verdure e gamberi di laguna. Come secondo la panada (riutilizzo del pane avanzato), allungata con il brodo della cottura del pesce di valle servito sopra il pan cotto e guarnita con chips di buccia in patata invernale. Come dessert, tiramisù dove è stata utilizzata la Esse adriese per essere inzuppata. Il banco delle uova è stato

riutilizzato per le spumiglie. Un discorso a parte per il primo. Quest'anno la presidenza nazionale dell'Accademia ha stabilito che per la cena ecumenica venga servita l'Amatriciana, come momento di solidarietà verso le popolazioni colpite dal terremoto. Lo chef Enrico ha presentato degli saporiti spaghetti, richiesti come bis. Nel corso della riunione conviviale, tutti i delegati italiani e del mondo hanno raccolto un contributo volontario. Il ricavato verrà consegnato personalmente nelle mani di quei ristoratori, cuochi, istituto professionale colpiti dal sisma. “Una piccola cosa, come un piatto di pasta - ha sot-

tolineato Golfetti - può muovere la solidarietà di tutto il mondo”.

Ben abbinata la selezione dei vini, curata dalla professionista Stefania Molteni, sommelier oltre che chef. Un Lessini Durello con il buffet in piedi; mentre con il primo piatto è stato scelto un Terralba di Baone Filò delle Vigne, uno Schiava della cantina Hofstattemr.

Prima della consegna del libro dell'Accademia sulla cucina del riuso, il delegato Golfetti ha elogiato i piatti preparati da Enrico e Stefania, apprezzati, con un caldo applauso anche dagli accademici. Davvero una serata ben riuscita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA