



All'Eataly di Bologna si presenta (e si gusta) La Cucina Ritrovata

Bologna, 07.05.2012, di Gabriele Orsi

Chi ha mai assaggiato la “sbira” a Genova? E il risotto con le “secoe” a Venezia, le “cee finte” a Livorno, i “garagolli” in Romagna? E poi l’arzilla laziale, i “mugliatelli” cas’ e ovo campani, i “cecamariti” pugliesi e i “busiati al rungo” trapanesi? Sono alcuni piatti dimenticati della cucina tradizionale italiana che i recensori del portale Internet Ilmangione.it, il primo che ha offerto ai clienti dei ristoranti la possibilità di esprimere il giudizio sui locali provati, hanno “riscoperto” in alcuni locali impegnati nella difesa della tradizione gastronomica, raccogliendone i segreti nel libro “La Cucina Ritrovata”, edito da Morellini.

Un volume di circa 350 pagine suddivise, per ciascuno degli 80 piatti selezionati in tutta Italia, dalla Valle d’Aosta alla Sicilia, in tre distinte sezioni: descrizione del piatto, breve ricetta e recensione del ristorante dove viene tuttora preparato secondo la maniera tradizionale. Il libro, scritto con passione da reporter, professionisti e non, seguendo uno stile tutt’altro che pedante o accademico, alla fine diventa qualcosa di più di un semplice ricettario o guida alla ristorazione. Dipinge, tramite il cibo, uno spaccato di storia e società del nostro amato Paese, che non ha uguali al mondo per la varietà della propria offerta enogastronomica.

Uno strumento diverso dalle guide in circolazione, perché tramite “La Cucina Ritrovata” l’appassionato di cucina potrà predisporre i propri spostamenti al fine di provare non solo piatti sempre più rari e praticamente estinti, ma anche proposte diffuse che però non vengono più preparate nella maniera tradizionale, come ad esempio la “vera” cotoletta alla milanese e le “vere” olive all’ascolana.

Un’iniziativa con un retroscena solidale perché Ilmangione.it ha destinato i proventi del libro, dal prezzo di copertina di 17,90 euro, alla Onlus “Chefs Sans Frontieres”, che sta costruendo una scuola in Senegal per dare ai ragazzi di strada di Dakar una formazione in cucina.

E “La Cucina Ritrovata” sarà presentato questa sera alle 19.30 presso la libreria Coop Ambasciatori di Bologna, nel corso di un evento speciale che si concluderà con una cena alla scoperta degli antichi sapori della nostra tradizione, interpretati dal nuovo chef della Trattoria Eataly Bologna, Giacomo Orlandi.

Alla presentazione parteciperanno Andrea Guolo, giornalista e direttore responsabile del sito ilmangione.it, curatore del libro, Gabriele Cremonini, giornalista e scrittore esperto di enogastronomia e Tiziana Di Masi, attrice di teatro civile-gastronomico e interprete di “Mafie in pentola. Libera Terra, il sapore di una sfida”, che leggerà alcuni dei capitoli dedicati ai piatti della serata.

La cena, con inizio alle 20.30, prevederà invece il seguente menu: cee finte secondo la ricetta della Locanda Martinelli di Rosignano Marittimo (Livorno), lattughe ripiene in brodo secondo la ricetta della trattoria La Brinca di Né (Genova), savor de gamberi secondo la ricetta della Cooperativa La Ragnatela di Mirano (Venezia), gramigna con la salsiccia gialla modenese secondo la ricetta del Ristorante Laghi di Campogalliano (Modena), ripca al latte secondo la ricetta della trattoria sale e pepe di Stregna (Udine) e miascia secondo la ricetta della trattoria Santo Stefano di Lenno (Como).

Il tutto inaffiato da Coda di Volpe Taburno 2011 di **Fattoria La Rivolta**, Lambrusco Vecchia Modena Premium 2011 di Cleto Chiarli e Zamò rosso 2010 di Le Vigne di Zamò al costo di 45 euro a persona (35 senza vini in abbinamento, prenotazioni su www.bologna.eataly.it o allo 051-0952820).