

LOMBARDIA segue

LA CRUSCA E IL PANE

Alle soglie del Duemila l'Associazione panificatori di Milano e provincia, attraverso un grande restauro conservativo ha ridato vita agli ex caselli daziari di Porta Venezia, uno dei più monumentali ingressi a Milano dall'antica Porta orientale, ora monumento pubblico destinato a ospitare una serie di iniziative culturali. La "Casa del pane" occupa i due corpi architettonici: il Casello Est è sede operativa dell'Associazione panificatori, il Casello Ovest ospita una sezione museale per attività culturali con la presenza dell'Accademia della crusca, che ha realizzato in questa sede una mostra permanente "Dalla lingua alla nazione".

L'Accademia della crusca, fondata a Firenze nel 1853 con lo scopo di promuovere il purismo della lingua italiana, conserva l'idea balenata all'immaginazione dei suoi fondatori di considerare la lingua come il pane: entrambi elementi primari nell'esistenza dell'uomo, strumento insostituibile di vita e di pensiero l'una, alimento indispensabile al corpo l'altro. Fedele a questo principio nasce così il progetto della mostra permanente "Dalla lingua alla nazione".

Il vocabolario degli Accademici della crusca definisce la lingua "parte nobilissima del corpo, destinata a formar la voce e a distinguere i sapori". Sapori analizzati in un'analisi logica del gusto pubblicata dall'Accademia Italiana della Cucina nel dicembre 2003. La Biblioteca comunale "Sormani" ha dislocato qui un importante fondo librario che ha permesso la fondazione della "Biblioteca Sormani del pane e dell'alimentazione" (Fondo Luraschi - Marinoni): la più importante raccolta di settore in Italia che mette a disposizione del pubblico oltre 6.000 volumi nuovi e antichi, per apprendere tutto sull'arte bianca, cui si aggiunge una raccolta dei libri più significativi della biblioteca gastronomica di Vincenzo Buonassisi, fra i fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani all'hotel "Diana" che sorge a poca distanza dai caselli. (Gianni Staccotti)

Le vivande servite: prosciutto di cervo con crostini di polenta e burro d'acero (8,45); "casonsei" (8), cervo in salmi con puré (8); "gale" (7,25).

I vini in tavola: Il Selvaggio, vino da uve dolcetto 2003.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta nell'antica "Trattoria del Teatro", così chiamata poiché per anni è stata ubicata nel ridotto del vicino Teatro Sociale. Menu scelto, guidato e in parte creato dalla contessa Carlotta Grumelli Pedrocchi la quale ha preparato con le sue mani un raro burro d'acero che, con la sua particolarissima dolcezza, si abbinava alla perfezione con il prosciutto di cervo (animale ormai di casa sulle montagne della Val Seriana) e ai crostini leggermente arrostiti di ottima polenta. Era presente, come nuovo Accademico, il comm.

Agnelli, re nella produzione di pentole in quel di Lallio e promotore della Saps, con sottostante museo della pentola, associazione che promuove la conoscenza degli strumenti di cottura. Serata positiva anche se il freddo e l'influenza hanno tenuto lontani molti Accademici.

 **DESTRA OGLIO**
3 febbraio 2005

Ristorante dell'agriturismo "L'Airone" di Giorgio Della Valle, fondato nel 2003. ● Strada comunale per Isola Dovarese 2, Castelfranco d'Oglio (Cremona); ☎ 0375/389902, fax 0375/389887; coperti 80. ● Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 6,50; prezzo € 25,00; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: tortino di pasta frolla con zucchine e

scamorza; coppa cotta; salame; culatello; salse rustiche; risotto con gamberi di fiume e vino passito; gnocchi di ricotta al profumo di tartufo; sella di coniglio con mele caramellate al vino rosso e aceto balsamico; verdure grigliate; crostata con marmellata di zucca.

I vini in tavola: Lambrusco mantovano (Casina Rossa); Merlot del Garda (Cantina Colli Morenici); Chardonnay (Cantina Colli Morenici).

Commenti: Castelfranco d'Oglio è un piccolo e suggestivo borgo posto sulla riva cremonese del fiume Oglio che ha come dirimpettaia, sulla sponda mantovana, la più celebre località delle Runate. L'agriturismo "L'Airone" ha sede in una grande cascina nella quale un recente intervento di ristrutturazione ha realizzato un moderno ed efficiente ristorante per ottanta coperti,

un salone per congressi e una decina di camere. La gestione dell'intera struttura è a cura della famiglia proprietaria che si avvale in cucina e in sala di professionisti del settore. Il menu proposto varia tutte le settimane secondo stagione e in quello che ci è stato proposto si è evidenziata una debole presenza dei piatti del territorio soffocata da una forte sovrapposizione di elementi e alimenti innovativi, con risultati che ci hanno lasciato perplessi, come nel caso della sella di coniglio ecc. Molto apprezzata invece la crostata con marmellata di zucca. Va sicuramente incoraggiata la ricerca di una più decisa ispirazione alla grande cucina del nostro territorio per proporre menu adeguati alla bellezza dell'ambiente.

 **LARIANA**
18 febbraio 2005

Ristorante "Al Casnati" del Centro studi "Casnati" - Istituto alberghiero "Gianni Brera". ● Via Carloni 8, Como; ☎ 031/305540, fax 031/301392; coperti 70. ● Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie scolastiche; aperto venerdì sera. ● Valutazione 7,50; prezzo € 25,00; accogliente, ristorante di istituto alberghiero.

Le vivande servite: fitascetta; petti di pollo in carpione alla lariana; "supa de scigol" (zuppa di cipolle); coniglio alle erbe; putizza con crema del Lario.

I vini in tavola: Montevetchia bianco Doc, Montevetchia rosso Doc (tutti della Cantina Cattaneo).

Commenti: Ristorante interno di un istituto alberghiero, aperto al pubblico soltanto al venerdì sera. Possibilità di organizzazione eventi e catering. Prezzi contenuti e atmosfera molto particolare.

 **MANTOVA**
28 febbraio 2005

Ristorante "Grifone Bianco" di Cristina Piovani, fondato nel 1966. ● Piazza Erbe 6/7,

Mantova; ☎ 0376/365423, fax 0376/326590; coperti 70. ● Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie al 15 al 31 luglio; giorno di chiusura martedì e mercoledì a mezzogiorno. ● Valutazione 7; prezzo € 33,00; elegante.

Le vivande servite: "sorbir d'agnoli"; risotto con il puntel; parmigiano reggiano con mostarda di mele campaniane; bianco mangiar con salsa di fragole; caffè.

I vini in tavola: Brut di Franciacorta (Ca' del Bosco); Lambrusco mantovano Nivola (Azienda Chiarli); Moscato d'Asti (Gianni Doglia).

Commenti: Riuniti intorno a un unico tavolo gli Accademici mantovani si sono ritrovati per la riunione conviviale nel centrale ristorante "Grifone Bianco" di Cristina Piovani e del marito Massimo. Simposiaria della serata è stata l'Accademica Luisa Levoni, che con i titolari ha curato un menu totalmente mantovano, molto apprezzato dagli Accademici. La serata è stata rallegrata dalla interessante relazione dell'Accademico Franco Freddi sul parmigiano reggiano, con degustazione di una rara forma di questo prestigioso formaggio.

 **PAVIA**
2 marzo 2005

Ristorante "Antica Trattoria Ferrari" di Guerrino Bianchi, fondato nel 1964. ● Via dei Mille 111, Pavia; ☎ 0382/539025; coperti 80. ● Parcheggio comodo; prenotazione non necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 6,50; prezzo € 35,00; tradizionale.

Le vivande servite: piccoli antipasti freddi e piccoli antipasti caldi; risotto con fagioli dell'occhio e/o tagliolini caserecci con fiori di zuccina; filetto di pesce persico e/o cubetti di filetto di manzo al castelmagno e rucola; patate al forno al rosmarino; sfoglia di mele tiepida con cioccolato fuso; caffè; liquori e distillati.