

LONGOBARDIA

REGIONE
VIRTUALE
EUROPEA



VIRTUAL
EUROPEAN
REGION

GIOVEDÌ 13 LUGLIO 2006 *Giornale di Brescia*

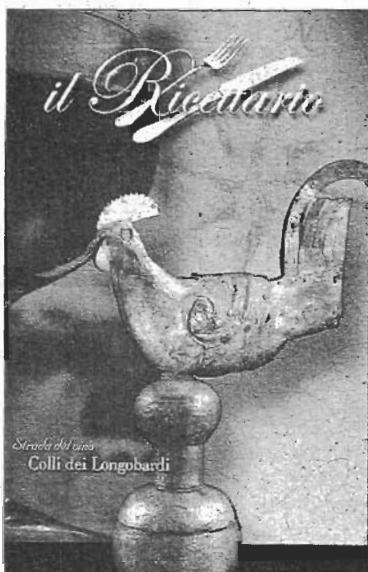
Quarta edizione del ricettario delle ghiottonerie bresciane del '500

La «massera» riveduta e corretta

BRESCIA

«Abbiamo provato, confessa Michelangelo Scarpari presidente della Strada del vino Colli dei Longobardi, a cucinare piatti pari pari come descritti dai documenti in dialetto bresciano del '500. Unti, troppo dolci, in una parola immangiabili. Una minaccia intollerabile per il colesterolo dei commensali». Così il recupero filologico di menù bresciani in uso attorno al 1540 come ce li ha tramandati l'autore orceano della «Massera da Bé», scritto in vernacolo cinquecentesco che Renzo Bresciani ha riportato al dialetto nostro per la versione teatrale della Loggetta di parecchi anni fa, ha dovuto piegarsi parecchio ai gusti di oggi. Abili cuochi di Cast Alimenti, partendo dagli ingredienti dell'epoca, ci hanno messo parecchio del loro, per limare l'untuosità.

Ieri la Strada del vino dei Colli dei Longobardi ha presentato la nuova quarta edizione del suo ricettario bresciano inserendo quattro ricette (si badi solo quattro, le altre attraversano altre epoche) tratte dall'an-



tico scritto. A festeggiare l'evento i sindaci di Botticino, Benetti, e di Rezzato, Danesi, ma presenti anche i rappresentanti di tutti gli altri Comuni del nostro hinterland coin-

volti nell'itinerario enogastronomico. L'assessore provinciale Sergio Grazioli ha aggiunto il plauso della sua Amministrazione sempre attenta alla valorizzazione dei prodotti tipici di casa nostra.

La ricerca storica (e un po' anche linguistica) di Giambattista Muzzi (molto attenta) ha fornito gli ingredienti. La preparazione è piuttosto moderna anche se non si rinuncia a mele e mascarpone in un coniglio farcito, se la zuppa d'orzo è unta tanto da doverla consumare con il vino rosso. Ma niente paura per il colesterolo, perché la «Massera da bè» è stata riveduta, corretta ed anche un po' tradita. Accade del resto quasi sempre quando la ricerca delle radici si sposa ad una spendibilità commerciale del risultato.

A dimostrazione dell'impossibile sono gli abbinamenti suggeriti dal giovane e bravissimo Nicola Bonera. Ovvio che, con tutta la possibile fantasia, i vini di oggi sono altra cosa: non sono mai abbastanza giovani, scarichi e destrutturati. Però, malgrado tutto, ci si può benissimo divertire.

g. m. p.

Lombardia
Brescia

c/o CTS - Via A. Diaz, 18/a - 25124 Brescia
e-mail: lbandera@cts.it



Forum delle Associazioni di Promozione
del Turismo Sociale

Friuli Venezia Giulia
"Civitas Austriae"

Via Cepletischis, 26 - 33040 Savogna (UD)
e-mail: gxbxm@tin.it