CORRIERE DELLA SERA
SETTE

Settimanale

Data 15-03-2013
Pagina 44/45
Foglio 1

www.ecostampa.it

RITORNO ALLA TRADIZIONE

La rivincita delle trattorie con i ritratti di Toscani

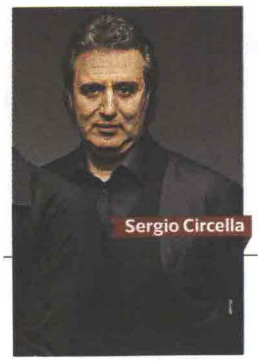
«Va bene la bravura e la fama degli chef stellati, ma quando ci si vuole divertire bisogna andare in trattoria". La battuta è di Vittorio Moretti, imprenditore concreto e di successo, anche con i suoi vini di Franciacorta. Parole utili, sia per sintetizzare l'idea, da molti condivisa; sia perché, nei giorni scorsi, un drappello di protagonisti delle trattorie italiane ha trovato palcoscenico presso Contadi Castaldi, cantina di proprietà Moretti, preparando una cena divertente e sostanziosa. Tavolate di buongustai hanno apprezzato primi, secondi, formaggi e dessert, "firmati" dai 16 cuochi provenienti da tutta Italia, Nord e Sud. Le facce, fotografate da Oliviero Toscani, e la "gastro-filosofia" sono nel libretto *Come in famiglia 2013*, curato dal Gambero Rosso. Sottotitolo: le trattorie che valorizzano la più autentica tradizione italiana. Famiglia e tradizione, oltre all'innovazione. Qui, non tutti i cuochi approvano. Tra questi, Maurizio Rossi, chef/proprietario dell'Osteria della Villetta, a Palazzolo sull'Oglio. «Quattro generazioni si sono avvicendate ai fornelli della Villetta e nulla è cambiato», assicura. «Le ricette restano quelle tramandate dai nonni. Vogliamo rappresentare noi stessi e la tradizione. Nient'altro». Quindi, cita il suo piatto bandiera: polpette di manzo, involtini di verza con carne di maiale, bollito di guanciale di manzo e salsa verde.

I locali che hanno espresso la tipicità italiana, finiti nel cono d'ombra durante la stagione euforica dell'alta gastronomia ipercreativa e tecnologica), ora fanno tendenza. C'è la crisi, vigile sui nostri portafogli, ovvio. Ma anche la ritrovata voglia della gente di cose buone e semplici. «Sono i profumi e i sapori della memoria», nota Filomena Nigro (Cibus, Ceglie Messapico/Br). «Si erano persi, oggi li riscopriamo». Cita le cicorielle selvatiche, i lampascioni e le fave.

«La trattoria esprime la cucina del territorio, ne esalta i prodotti, la biodiversità», afferma Giuliana Saragoni (Locanda al Gambero Rosso, San Piero in Bagno/Fc). «La nostra trippa o le polpette di nonna Diva, non sono certo proponibili da uno chef stellato». «L'osteria/trattoria è la canzone, il ristorante, la poesia», riassume Angelo Bissolotti, patron della milanese Osteria del Treno. «Dobbiamo essere grati a personaggi, come Gualtiero Marchesi, che hanno incarnato la svolta della cucina italiana, imponendola al pubblico internazionale». «In Italia, lo straniero cerca le lasagne e le trofie al pesto, cioè la tradizione», taglia corto Sergio Circella, alla guida della Brinca, trattoria di Ne, nell'entroterra ligure. «Ok, i piatti della memoria, ma è fondamentale il nostro modo di fare cucina , fin dalle preparazioni di base. Il brodo, il pesto, tutto dev'essere artigianale». E sgancia una bomba sui sedicenti trattori, svelti a cavalcare il revival con metodi taroccati: «*Comprano i tortellini* fatti e ripieni e, dopo una passata al microonde, li portano in tavola come nuovi».

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA


Sergio Circella

Giuliana Saragoni

Storie di copertina / 4 Otto giornate a Milano con Rcs MediaGroup

Viaggio nel gusto per imparare l'arte del cuoco

Un percorso ci incontri, laboratori e assaggi dedicati ai "foodies", per scoprire i sapori. Ospiti Cracco e Oldani. E tante prove in cucina

RITORNO ALLA TRADIZIONE

La rivincita delle trattorie con i ritratti di Toscani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

055341

Contadi Castaldi