

Ottanta ricette tutte da riscoprire

E a S. Giacomo d/S spunta quella del “cappone cotto in vescica di bue”

SAN GIACOMO DELLE SEGNALE - “La cucina ritrovata”, ovvero ottanta piatti della tradizione, recuperati e riproposti al pubblico in un volume che diventa una finestra aperta su una cucina da riscoprire e (se possibile) amare: il libro, realizzato da **Andrea Guolo**, direttore del sito “ilmangione.it” è stato presentato sabato sera a San Giacomo d/S, nell’agriturismo “Le Caselle”.

Una scelta non casuale quella della “location”, in quanto l’agriturismo è l’unico esponente della mantovanità presente nel libro, con una ricetta dal fascino arcaico, ma molto

più moderna di quanto si possa pensare: il cappone cotto in vescica di **Gianfranco e Raffaella Cantadori** è infatti un esempio di come, già nella cultura di molti decenni fa, facessero capolino concetti come la “cottura sottovuoto” o le basse temperature: «Il cappone viene inserito in una vescica di bue, con una canna di sambuco a fare da sfuato, e poi fatto bollire lentamente - ha spiegato Raffaella Cantadori - in questo modo si preservano intatti il sapore e il profumo della carne. Una ricetta che esalta il valore della carne di cappone, tanto da essere citata anche dal celebre gastronomo Pellegrino Artusi».

La ricetta de “Le Caselle”, assieme ad altre 79, costituisce il fulcro della ricerca condotta dal sito “ilmangione.it”: «Nel realizzare il volume - ha spiegato il direttore del sito **Andrea Guolo** - è stato fondamentale l’apporto dei nostri recensori: appassionati di cucina che, grazie alle loro segnalazioni ed alle loro osservazioni hanno permesso di rendere fruibile, ad un pubblico che ci auguriamo sia più vasto possibile, ricette che rischiavano di essere perdute. Perché una ricetta rischia di andare perduta? Per tanti motivi: dalla scomparsa dell’ingrediente principale, a quello riconducibile ad una scelta ben

precisa del ristoratore, ma anche per il gusto stesso dei consumatori, che spesso si “arenano” di fronte a sapori o preparazioni inconsuete. Il mio consiglio è quello di gustare tutto a “occhi chiusi” sapendo che quando mangiamo non ci limitiamo a consumare ciò che è nel piatto, ma ci stiamo appropriando di un pezzo di cul-

tura che potrebbe scomparire», ha concluso.

E a giudicare dai commenti entusiasti ricevuti dal cappone in vescica, nel corso di una cena organizzata dall’agriturismo in collaborazione con il Consorzio Agrituristico Mantovano, il consiglio è stato seguito con successo.

Nicola Antonietti





La presentazione del volume all'agriturismo "Le Caselle"