

Ricettario dedicato all'Unità d'Italia

Sono 122 le ricette selezionate dai Ristoranti del Buon Ricordo tributo al 150° anniversario

Ecco 122 ricette ispirate all'Unità d'Italia. Raccolte in un elegante e maneggevole Ricettario, sono il tributo che i Ristoranti del Buon Ricordo rivolgono ai 150 anni dell'unificazione d'Italia. «Per partecipare — dice il presidente dell'URBR **Ovidio Mugnai** — a una celebrazione in cui si crede, quello che ciascuno può fare è offrire al meglio quello che sa fare. E noi, ristoratori associati all'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, questo facciamo: proponiamo cibi, secondo ricette con le quali ci esprimiamo, per creatività e tradizione». Alcune sono state create per l'occasione, ma la maggior parte affondano le loro radici nella tradizione gastronomica regionale e altre, addirittura, sono state recuperate storicamente dalla conoscenza di personaggi ed episodi, autentici o leggendari, nel lungo cammino unitario. Ciascun ristorante ha scavato nella sua storia e nelle sue memorie, riscoprendo piatti in cui echeggiano riferimenti illustri, da Garibaldi a Verdi, ma anche cibi popolari e apprezzatissimi a quel tempo, ora in disuso. Si va

dai Passatelli tricolori al Carpaccio di pesce spada all'italiana, dai Lingotti tricolori con papera muta alla Pappa al pomodoro patriottica, al Piatto Tre colpi Tricolore. E così, pagina dopo pagina, ecco il Ciuppin allo scoglio dei Mille, gli Agnolotti alla Cavour, il Risotto alla Giuseppe Verdi con culatello di Zibello, lo Stoccafisso in umido con patate (prediletto da Garibaldi, che nemmeno in esilio a Caprera rinunciava al suo amatissimo stoccafisso, di cui si faceva regolarmente rifornire da Livorno). Le ricette sono corredate da storie e aneddoti e ciascuna è abbinata a un vino.

A fare da corollario, il brioso saggio 'L'Unità d'Italia da Garibaldi all'Artusi', in cui Francesco Soletti ripercorre le tappe dell'unificazione a tavola dell'Italia, a partire dal non facile affrancamento dalla nostra cucina da quella francese, in voga fino all'800. La nascita dell'industria alimentare, la rivoluzione del frigorifero e delle scatolette, Pellegrino Artusi, che ha realmente unificato l'Italia a tavola, favorendo per primo la conoscenza di prodotti, usi e

Ricettario dedicato all'Unità d'Italia

NUOVA GESTIONE **DA MARTEDÌ 24 GENNAIO SIAMO APERTI**

Macelleria Equina
Viale Po, 10/A - Cremona

Accurato servizio per ristoranti, trattorie e pizzerie
SERVIZIO A DOMICILIO
TEL. 0372.20740

costumi di cucina, tipicità e tradizioni. In un Paese da poco unito, ma molto diverso e diseguale, si scopriva allora con piacere le abitudini degli altri italiani, un tempo separati, lontani, a volte nemici, ma ora liberi di approfondire, anche a tavola, la loro conoscenza. Il risultato? Un piacevole e curioso spaccato della cucina di un'Italia 'unita e diversa'.

«A tavola — commenta Ovidio Mugnai — siamo stati (e siamo tuttora) profondamente diversi. La Scienza in cucina (prima parte del titolo della notissima opera di Pellegrino Artusi) ci ha certamente permesso di godere di scambi vantaggiosi e utili, ma L'arte di mangiare bene (seconda parte del titolo) ce la teniamo stretta in tutte le sue diversità, da Nord a Sud, dal mare alla montagna, felicemente consapevoli del fatto che in ogni contrada l'Italia ci offre uno scenario enogastronomico così vivace, autentico e diverso. È per questo motivo che, quasi mezzo secolo fa, i nostri 'padri fondatori' hanno dato vita al Buon Ricordo. L'obiettivo resta valido e, forse, ancora più necessario».

Intitolato *Le Ricette del Buon Ricordo per l'Unità d'Italia*, il volumetto riporta in copertina l'immagine del piatto realizzato dall'URBR per il 150°, su cui spicca una fronda di corbezzolo, identificato dal poeta Giovanni Pascoli come albero italico per eccellenza, dato che associa in sé i tre i colori della nostra bandiera (verdi le foglie, bianchi i fiori, rosse le bacche).

Informazioni Unione Ristoranti del Buon Ricordo tel. 02 80582278, www.buonricordo.com. ■