

ALLA RISCOPERTA DELLA GASTRONOMIA I GRANDI ITALIANI

**DAME
E CAVALIERI**

GASTRONOMIA A CASTELGRANDE
SECONDO ANTICHE RICETTE
DEL MEDIOEVO ELABORATE
DALLA DR. DONATELLA CIRRI
GASTRONOMA, STORICA E SCRITTRICE

2-20 FEBBRAIO 1994



Trovare degli italiani in gamba fa piacere, vederli operare all'estero ed ottenere lusinghieri riconoscimenti, dando così lustro all'Italia e a noi tutti, riempie di gioia. Due italiani, Donatella Cirri e Gianni Guiggiani, che come in antichi tempi girano le corti d'Europa insegnando l'arte del mangiar bene.

Grazie all'iniziativa del comune di Vicchio di Mugello (Firenze), durante un raduno, gli ospiti ebbero la possibilità di degustare alcuni piatti della cucina laurenziana ed, insieme ad altri equipaggi, ebbero modo di conoscere sia la loro cortesia nel presentarci i piatti che nuovi sapori.

Il 23 ottobre 1993, insieme a selezionati ospiti, partecipai alla serata inaugurale dell'Associazione «Il libro in Pentola» dove, Donatella Cirri e Gianni Guiggiani, ritornavano per far gustare un buffet con ricette storiche, a partire da quelle di epoca etrusca, ed annunciare che avevano dato la loro disponibilità a costituire detta associazione per avvicinare il moderno cittadino ai vecchi sapori.

I loro continui impegni impedirono il rincontrarsi ma, proprio in questi giorni, abbiamo ricevuto dalla Svizzera una pubblicazione dove li ho ritrovati oggetto di lusinghieri apprezzamenti. Con la scusa della pubblicazione li ho ricontattati per chiedergli, a titolo gratuito, di inviarmi alcune loro ricette per il benessere dei nostri lettori nonché le modalità per iscriversi a tale associazione dove non esistono divieti di sosta, anzi la sosta al tavolo ed al convivio è obbligatoria, e dove è possibile «mangiar da cavalieri spendendo da cittadini».

Pier Luigi Ciolli

AL RISTORANTE CASTELGRANDE DI BELLINZONA LA CUCINA DI DAME E CAVALIERI

Nella stupenda cornice di Castelgrande, a Bellinzona, tornato ad antico splendore grazie ad un restauro intelligente e rispettoso del passato, è data la singolare occasione – sino al 20 febbraio prossimo – di avvicinarsi alla cucina di dame e cavalieri. In effetti, grazie alla competente consulenza dell'Accademia italiana della cucina (delegazione della Svizzera italiana) e alla sponsorizzazione della locale succursale della Banca della Svizzera italiana, nel ristorante del maniero sono offerte antiche ricette, tipiche del Medioevo, appunto i piatti di dame e cavalieri.

Il tutto sotto l'esperta, attenta ineccepibile guida di una studiosa d'eccezione, vale a dire la dott. Donatella Cirri, gastronomo, storica e scrittrice di rilevante valenza in Italia (basterebbe citare i suoi numerosi libri di notevole successo fra i molti patiti di menù, specie di vera cucina italiana).

Ebbene, il ristorante Castelgrande – che l'anno scorso aveva deliziato i palati facendo tornare ai tempi di Lorenzo il Magnifico che fu tra gli uomini più illustri della Firenze nel suo massimo splendore – presenta, con l'accompagnamento dei vini della ditta Marchesi Frescobaldi, rappresentata dalla Badaracco SA di Melano, ben quattro generi di cucine medioevali: la gastronomia dei castelli a base soprattutto di cacciagione, la cucina dei monasteri che è invece più semplice e frugale (in specie formaggi, pesce e legumi), la cucina dei villani che ricorrevano specialmente a castagne e carne di maiale, e la cucina dei liberi comuni basata su animali da cortile ma anche su dolci e frutta.

Ai commensali, nella serata d'onore alla presenza di bella gente, sono state presentate alcune prelibatezze, come fagottini del priore, anguilla sfumata, maccheroni di grano saraceno, petti d'anatra con mele ed agresto, lepre al brusco con cipolle alla brace, zucca candita e castagnaccio con ricotta al miele.

(a.m.)



Nella foto, da destra a sinistra: il direttore del ristorante di Castelgrande, Enore Larini, la dr. Donatella Cirri, Gianni Guiggiani e Fernanda Larini (foto GdP).