

"I SAPORI DELLA MEMORIA" – quarta edizione

Rassegna culturale a cura di Mauro Rossetto e Irma Zerboni

GLI APPUNTAMENTI DELLA RASSEGNA

"IL GUSTO DELLA LETTERATURA – la letteratura del gusto"

Una serie di banchetti e recital teatrali impostati sul rapporto tra la grande letteratura e la cultura del vino e del cibo.

La parola e il gesto come veicoli della storia e della tradizione enogastronomica nelle opere dei lombardi Alessandro Manzoni e Giuseppe Parini, ma anche nella poesia antica, greca, latina e persiana, in Cervantes, Dickens e nei simbolisti contemporanei.

"IL CIBO DI ADELCHI"

nuova produzione

Banchetto teatrale a cura di Luca Radaelli e Mauro Rossetto

Narra Eginardo che Carlo Magno, vedendo uno dei suoi commensali mangiare una quantità enorme di carne, succhiandone il midollo e facendo un grosso mucchio di ossa sotto il tavolo, non esitò a riconoscerne in questo i tratti di un "fortissimo soldato" e a identificarlo come Adelchi, figlio del re dei Longobardi, il quale, "mangiava come un leone".

Dopo il grande successo di "Cena manzoniana", Atelier del Gusto propone un nuovo banchetto teatrale, dedicato ai capolavori letterari di Alessandro Manzoni e alla storia della cultura e della cucina lombarda.

Questa volta è la tragedia "Adelchi" a dare lo spunto per un incontro in cui gli interventi di Luca Radaelli, attore e regista che declamerà brani della tragedia e di altri testi manzoniani, e di Mauro Rossetto, Conservatore dei Musei Civici di Lecco e storico dell'alimentazione, si alterneranno con la degustazione di ricette medioevali lombarde, ricostruite filologicamente e presentate su una tavola apparecchiata alla maniera dell'epoca.



"CENA MANZONIANA"

A cura di Luca Radaelli e Mauro Rossetto



I piatti della tradizione lecchese e lombarda del Seicento citati nei Promessi Sposi, le pietanze e i vini di Brianza e Lombardia amati da Alessandro Manzoni (appassionato di viticoltura e raffinato *gourmand*) saranno gustati in una cena-spettacolo, che vedrà l'intercalare delle pietanze, curate nella loro versione filologica, con gli interventi degli attori e del curatore.

Il tutto legato dalla recitazione dei brani dai Promessi Sposi e delle lettere di Don Lisander, che testimoniano i gusti enogastronomico dello scrittore. Cura e commenti di Mauro Rossetto, Conservatore dei Musei Civici di Lecco e sommelier, conduzione teatrale e recitazione dei brani di Luca Radaelli, attore e regista, Direttore Artistico di Teatro Invito.

Lo spettacolo è stato rappresentato in numerose località italiane.

“CENA PARINIANA”

nuova produzione

A cura di Mauro Rossetto e Luca Radaelli
Ideazione di Maria Orsola Castelnuovo

Banchetto teatrale dedicato all'opera poetica di Giuseppe Parini, nel contesto della tradizione enogastronomica dei laghetti briantei, attraverso la recitazione di una scelta di versi del poeta, tratti da La recita dei versi, La vita rustica, densa di riferimenti all'economia e al paesaggio della Brianza lecchese, e il grande poema Il Giorno. Nel corso della cena si alternano gli interventi di un attore e di un esperto alla degustazione di piatti tradizionali, a base di prodotti di lago e di collina.



“CANTO DI NATALE”

A cura di Donatella Bonioli e Mauro Rossetto
Testo di D. Bonioli liberamente tratto da “A Christmas Carol” di C. Dickens

Il personaggio di Scrooge, così ricco di spunti da essere divenuto, nella memoria collettiva di tutti, l'odioso e pur tanto amato “Zio Paperone” di W. Disney, ha già offerto molteplici realizzazioni figurative, teatrali e cinematografiche. Per la prima volta il racconto di Charles Dickens viene presentato in associazione ai sapori, profumi, colori e luccichii di un vero e proprio banchetto natalizio con le ricette tradizionali del Natale nelle Alpi e nella Brianza.

“LA CIOCCOLATA DI DON LISANDER”

Recital/conferenza con degustazione - Banchetto teatrale
a cura di Mauro Rossetto

La proposta si può articolare in due versioni:

- Recital teatrale abbinato ad una conferenza, con degustazione guidata
- banchetto teatrale con con interventi del curatore e di un attore inframezzati alla degustazione di piatti a base di cacao e cioccolato.

Una rievocazione dei salotti milanesi dell'800 e del gusto dell'epoca per la cioccolata, abbinata alla degustazione guidata di tavolette di cioccolato a base di cacao di differenti provenienze (Madagascar, Equador, Repubblica Dominicana) e deliziose praline al cioccolato a lavorazione artigianale, dello storico marchio lecchese Vanini/Icam, create dal famoso cioccolatiere di Prato Luca Mannori, già campione del mondo.

La degustazione verrà “abbinata” alla recitazione di lettere e cronache dei viaggiatori nelle Americhe, versi di poeti seicenteschi, brani da commedie di Goldoni e opere Brillat-Savarin, lettere in cui Alessandro Manzoni parla delle proprie passioni per il “cibo degli dei”, poesie di Gozzano.

Nel caso della cena, invece, gli interventi del curatore e dell'attore si rincorrono negli intermezzi tra un piatto e l'altro, tutti preparati con utilizzo di cacao o cioccolato.



“Arti da mangiare”

Il connubio tra il gusto dei sensi e l'intelligenza della mente sarà il tratto distintivo di incontri in cui la musica, la danza e le arti visive vengono abbinati al piacere della degustazione di prodotti “buoni, puliti e giusti” creati dal territorio, alla ricerca di un “edonismo intelligente”

“IL TANGO E LA CIOCCOLATA DEL LAGO”

*Concerto di Anna Maria Musajo trio. Interventi di Mauro Rossetto
Degustazione di cioccolati, cremini e praline abbinati a vini liquorosi e tè.*

L'ascolto delle note coinvolgenti e sensuali del Tango, eseguito da un trio di musicisti con una cantante italoargentina, viene accompagnato dalla degustazione e presentazione delle nuove tavolette, praline e cremini della linea “Vanini”, realizzata dall'azienda lecchese ICAM, la cui esistenza ormai centenaria costituisce una presenza “storica” sul territorio. I nuovi cioccolati, creati dal famoso cioccolatiere di Prato Luca Mannori, campione del mondo, hanno alla base oltre ai cacao di cru africani e sudamericani, latte biologico, frutti di bosco e altri prodotti degli alpeggi lecchesi e valtelinesi.



“IL SAPORE DEI COLORI” - LABORATORI DI EDUCAZIONE ARTISTICA E SENSORIALE

a cura di Irma Zerboni e Mauro Rossetto

I colori possono avere un sapore? Certamente sì, e questo è confermato sia dalla nostra esperienza quotidiana, sia dai molteplici approcci fenomenologici, relativi alla teoria del colore.

Il fulcro centrale di questo laboratorio didattico consiste nel guidare i ragazzi alla scoperta e allo sviluppo dell'immenso patrimonio sinestesico, proprio dell'essere umano, in particolare nell'armoniosa corrispondenza sensoriale che si genera tra percezioni visive e gustative.

La *sinestesi*, ovvero il processo che, dalla sensazione, passa alla creazione, è particolarmente presente proprio nell'età scolare, essendo connessa ad una modalità percettiva spontanea, naturale, senza eccessive contaminazioni con formulazioni teoriche precostituite. Attraverso l'esperienza diretta dell'istintivo coordinamento sensoriale, è possibile apprendere spontaneamente anche nozioni piuttosto complesse, grazie a modalità ludiche e creative, basate sull'efficacia della sperimentazione empirica.

Il laboratorio è una coinvolgente esperienza multisensoriale, in cui i ragazzi sono stimolati all'esplorazione delle straordinarie e armoniose corrispondenze presenti tra le svariate policromie dell'arte e le molteplici sfumature dei cibi.

Le attività proposte mirano a sviluppare una particolare sensibilità del gusto, in ambito sia estetico che gastronomico, attraverso una riflessione sulle caratteristiche dei cibi, e sulla differenza tra prodotti qualitativamente elevati rispetto agli alimenti industriali, spesso “poco sani” e omologati. Si tratta di un'esperienza formativa e informativa, fondata su un perfetto connubio tra colore, arte, sapore e gusto. Con la collaborazione del Centro Tecnico dell'Atelier.

Il laboratorio è proposto in due differenti modalità di svolgimento: per bambini e ragazzi e per un pubblico adulto.



“I sapori della Storia”

Il cibo come documento: fare cultura ascoltando il racconto della parola e, al contempo, la “storia” narrata attraverso i sensi da prodotti tipici, ricette tradizionali o rielaborazioni creative a base dei prodotti agricoli e artigianali del territorio.

Cene a tema in cui il servizio e la degustazione dei piatti si alternano agli interventi di storici, giornalisti, esperti e critici enogastronomici, ma anche seminari, cicli di conferenze, laboratori del gusto.

“LA CASTAGNA, PANE DEGLI ANTENATI”

nuova produzione

Cena/conferenza a cura di Mauro Rossetto



Il cibo come documento: fare cultura ascoltando il racconto della parola e, al contempo, la “storia” narrata attraverso i sensi da prodotti tipici, ricette tradizionali o rielaborazioni creative a base dei prodotti agricoli e artigianali del territorio.

L'incontro parte dalla constatazione della particolare importanza che l'introduzione e sviluppo nell'Alto Medioevo dei castagneti anche nel nostro territorio ha costituito una risorsa fondamentale per l'alimentazione delle popolazioni locali, definendo nei secoli anche la conformazione del paesaggio e dei boschi.

La serata alternerà il servizio di piatti tradizionali con gli interventi di esperti (studiosi, giornalisti, naturalisti e critici enogastronomici) e di testimoni delle attività tradizionali, che ne hanno custodito la memoria per la personale o familiare esperienza, coordinati da Mauro Rossetto, storico dell'alimentazione e della cucina lombarda, Conservatore dei Musei Civici di Lecco e Sommelier.

Si concorderà con l'Amministrazione Comunale il coinvolgimento eventuale di esperti dei Musei Etnografici del territorio lecchese. Possono essere, ad esempio, proposti canti dialettali tradizionali e la presentazione di attrezzi antichi riguardanti le lavorazioni delle castagne di privati o di musei. Possono essere studiati esempi di altri territori (come la Val Bregaglia) in cui si custodiscono le testimonianze - materiali e immateriali - della lavorazione delle castagne.

Il menu, con piatti a base di castagne, è studiato dal curatore della serata con lo chef del locale che verrà individuato come più adatto per l'incontro. Come ricordo della serata omaggio da parte della Biblioteca Civica di Barzio di segnalibri con diversi proverbi sul tema delle castagne e caldarroste in carta paglia, segnaposto e i menu coordinati.

“TRA LAGHI E COLLINE: LA VITA QUOTIDIANA NELL'AREA DEI LAGHETTI BRIANTEI” “STORIE DI LAGO: LA PESCA, LE GUERRE, I COMMERCII, LA NAVIGAZIONE”

Cene/conferenze a cura di Mauro Rossetto



Le cena/conferenza si prefiggono la divulgazione della storia delle attività della pesca sul Lario e sull'Adda attraverso la degustazione dei tradizionali piatti a base di pesce, affrontando ciascuna differenti aspetti.

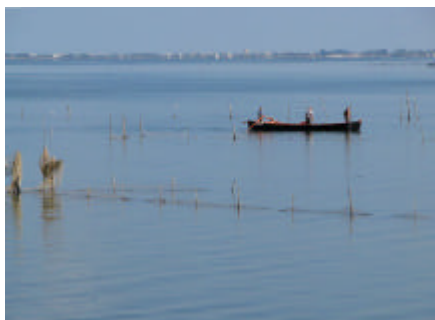
Si tratta di una cucina caratteristica e gustosa, che le famiglie dei pescatori sapevano valorizzare pur avendo a disposizione risorse semplici e limitate.

Le ricette proposte sono spesso frutto dello stimolante connubio tra i cibi tipici dell'area prealpina lombarda e le risorse ittiche caratteristiche dell'ambito lariano, creando associazioni gastronomiche insolite e nel contempo armoniose. Nel menu potrebbero comparire piatti come il missoltino, di raffinata semplicità, il patè di pesce di lago, il filettino di lavarello, la bottarga di lago, ma anche le rivisitazioni creative dei titolari.

L'argomento è affrontato da Mauro Rossetto, storico dell'alimentazione e Conservatore dei Musei Civici di Lecco, e da altri studiosi di Storia della cultura materiale, tra i quali Marco Cariboni, Presidente Canottieri Lecco, il Conte Gianalberto Zanoletti, creatore e proprietario del Museo della Barca Lariana di Lenno, Gianni Gini, creatore e proprietario del Museo della Navigazione di Bellagio, e un attuale pescatore di tradizione familiare.

“BOTTARGA DI LAGO – BOTTARGA DI MARE: DUE CULTURE D’ACQUA A CONFRONTO”

Cena/conferenza a cura di Mauro Rossetto



La cena/conferenza si prefigge un confronto storico-culturale ed enogastronomico tra le due attività della pesca, quella del Lario e quella marittima della Sicilia, attraverso l'utilizzo di un prodotto particolare: la bottarga, da pochi anni comparsa anche sul Lario e ricavata dalle uova di lavarello. Un modo nuovo di ricordare i tempi della “coradura”, salsa ricavata dalle interiora degli agoni messi a seccare per ricavarne i “missultitt”, una “tradizione” che viene rinnovata dalla creatività della cucina territoriale di oggi.

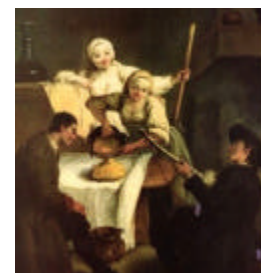
Il confronto è reso possibile partecipazione culinaria di Antonino Messina, Executive chef del Griso, siciliano verace, da poco insignito del Premio “Miglior chef emergente di Lombardia”, in cui ha proposto piatti che univano i sapori e le tecniche di ricette tradizionali della Brianza con quelle siciliane. Le ricette proposte saranno il frutto di un “incontro creativo” tra materie prime, a partire dal pesce, tipici dell’area lacustre e le risorse caratteristiche del Mediterraneo siciliano, influenzato a sua volta, ricordiamolo, anche dalla cultura araba con le sue spezie, agrumi, ortaggi.

“L’OLIO DEL LAGO: STORIA E REALTÀ ATTUALE”

Cena/conferenza a cura di Mauro Rossetto

nuova produzione

L’olivicoltura era fiorente sul Lario fin dalla tarda antichità, come testimoniato da alcuni documenti, e continuò ad esserlo per secoli, fino a rischiare di scomparire totalmente nell’età contemporanea, per far posto ad altre attività agricole e artigianali più redditizie. Anche l’olivicoltura, come altre attività agroalimentari, vive oggi una fase di recupero che fa ben sperare: pochi olivicoltori creano un olio raro e di altissima qualità. Occorre però formare i consumatori perché in Italia, nonostante la grande tradizione olearia, manca una cultura e una conoscenza dell’olio (degli *oli*) da parte dei consumatori, esposti così a truffe e sofisticazioni.



Una delle zone sul nostro lago più interessanti per vocazione pedoclimatica e storica è la “Costiera degli olivi” costituita dal tratto che coincide con i borghi del Comune di Oliveto Lario. All’interno della rassegna “I sapori della memoria”, dedicata al recupero della tradizione e memoria enogastronomica, è possibile valorizzare di più queste esperienze. L’incontro riassume i lineamenti fondamentali della storia dell’olio lariano inserendoli nella storia della cucina tradizionale del territorio e dei suoi utilizzi nella vita domestica, nella medicina e nell’alimentazione, per concludere con un panorama della realtà attuale, dei problemi e delle caratteristiche degli oli prodotti.

L’argomento è trattato nel corso della serata alternando interventi di diversi ospiti (storici e studiosi, produttori, consulenti agronomi, degustatori, giornalisti) alla degustazione di piatti caratteristici, realizzati con cura filologica secondo le istruzioni date ai cuochi dal curatore della serata.

L’incontro, dopo una breve introduzione del curatore, è aperto da una breve degustazione guidata di oli locali, per dare ai partecipanti i rudimenti della tecnica di degustazione e introdurre al tema della complessità e ricchezza organolettica di un prodotto come l’olio, che va valorizzato conoscendone le caratteristiche, le proprietà, la tecnica di degustazione, il corretto utilizzo in cucina. Altrimenti, come dice sempre Gino Celletti, il massimo esperto d’olio italiano, “la gente continuerà a spendere di più per l’olio della propria automobile che per quello destinato al proprio corpo”.

"I SAPORI DELLA MEMORIA"

nuova produzione

Laboratorio del gusto sui prodotti tipici d'eccellenza della Lombardia, la loro storia e realtà attuale, i loro migliori abbinamenti, a cura di Mauro Rossetto



Il cibo come documento: conoscere il territorio ascoltando il racconto della parola e, al contempo, la "storia" narrata attraverso i sensi dai prodotti della cultura materiale tradizionale, utilizzando così mente e corpo.

Diventare consumatori consapevoli delle proprie scelte: grazie ad una maggior informazione e ad un affinamento dei propri organi di senso, saper riconoscere i prodotti autentici dalle imitazioni, i buoni dai mediocri. "Degustare" significa "conoscere".

Le serate alterneranno la **degustazione guidata** (in genere "alla cieca") di vini e prodotti tradizionali dei territori lombardi, selezionati per l'alto livello qualitativo e l'autenticità, molti di difficile reperibilità, con gli **interventi di esperti** (studiosi, sommelier, assaggiatori, critici enogastronomici, biologi naturalisti) e di testimoni delle attività tradizionali, che ne hanno custodito la memoria, coordinati da Mauro Rossetto, storico dell'alimentazione e della cucina lombarda, Conservatore dei Musei Civici di Lecco e Sommelier.

In ogni incontro, dopo una breve introduzione di carattere storico, si presenteranno le caratteristiche delle diverse zone, le tradizioni e le tecniche di lavorazione delle materie prime, le tipologie, i consigli per un acquisto e un consumo consapevole, capace di scegliere il meglio. Per ogni prodotto verranno consigliati e sperimentati i migliori abbinamenti cibo-vino. Data la grande varietà di vitigni e vini tipici lombardi, dopo una prima serata a loro dedicata, la trattazione continuerà anche negli altri due incontri, con una carrellata di assaggi.

Come sempre, i laboratori del gusto gestiti dall'Atelier si basano su una forma di conduzione interattiva, che coinvolgerà continuamente in modo attivo i partecipanti.

A. "I GRANDI VINI DI LOMBARDIA: STORIA E REALTA' ATTUALE"



Dopo una breve introduzione di carattere storico, incentrata soprattutto sull'età moderna e contemporanea, saranno presentate le caratteristiche fondamentali delle zone vitivinicole lombarde ad alta vocazione produttiva e qualitativa, storiche ed emergenti: Valtellina, Colline di Brianza e Valcalepio, Franciacorta e altre doc delle colline bresciane, Garda e Lugana, Oltrepò Pavese. Saranno fatti degustare "alla cieca" alcuni prodotti capaci di rappresentare il proprio territorio con autenticità ed eccellenza.

Interventi:

? dr. Mauro Rossetto, *Storico e docente in corsi Sommelier professionali e amatoriali, già Commissario per la Lombardia della Federazione Italiana Sommelier*

? un enologo o un produttore

Presentazioni con carte tematiche e schemi in power point

Degustazioni guidate di cinque grandi vini da Valtellina, Franciacorta, Oltrepò, Garda, Brianza

B. "I FORMAGGI DEGLI ALPEGGI LOMBARDI: PRODOTTI D'ECCELLENZA CON UNA TRADIZIONE MILLENARIA ALLE SPALLE"

La transumanza periodica svolta dai pastori con le mandrie dal piano all'alpeggio è una forma di attività economica antichissima, frutto dell'adattamento dell'uomo ad un ambiente difficile, ma anche di particolari forme di gestione collettiva delle risorse naturali da parte delle libere comunità di montagna.

Il risultato di questa dura attività è un prodotto unico, di elevatissima qualità organolettica e nutrizionale, per la particolarità del latte con cui è prodotto.

Oggi questa attività costituisce anche un presidio dell'equilibrio ambientale alpino e va tutelata e promossa.

Presentazione dell'ambiente dell'alpeggio e delle caratteristiche dei diversi formaggi d'alpe. Presentazione e degustazione guidata "alla cieca" di grandi caci di diverse zone lombarde: Valtellina, Valsassina, Valli Bergamasche e Bresciani, con un "intruso" forestiero a sorpresa.

Interventi:

- ? dr. Mauro Rossetto
- ? dr.ssa Nadia Cavallo, biologa naturalista
- ? Eugenio Motta, produttore, Valle del Bitto d'Albaredo
- ? un affinatore o un degustatore di formaggi

Degustazione di dieci formaggi, abbinati a tre grandi vini da Franciacorta, Valtellina e Scanzo



C. "I DOLCI DELLA FESTA: LA RISCOPERTA DI RITI E SAPORI DIMENTICATI"



I dolci tradizionali delle diverse località lombarde, come in ogni regione, scandiscono il tempo della festa e delle ricorrenze religiose. Un tempo di rottura con la routine del lavoro duro e della povertà che contraddistinguevano un tempo le campagne e le valli lombarde. Nelle loro forme di preparazione, aspetto e modi di consumo, spesso i dolci mantenevano aspetti che avevano origine nei riti pre-cristiani e nelle credenze popolari.

Oggi sono un patrimonio gustoso che rischia di scomparire perché la memoria di queste leccornie si tramandava di solito solo oralmente da massaia a massaia, da pasticciere e pasticciere.

Degustazione di dolci lombardi tradizionali di differente tipologia e provenienza

Dimostrazioni di preparazione di dolci

Abbinamento con tre grandi vini passiti, liquorosi, tra Moscato di Scanzo, Cellatica, Lugana e altre zone

Interventi:

- ? dr. Mauro Rossetto
- ? un antropologo
- ? un pasticciere che lavora sul recupero dei dolci tradizionali



I SAPORI DELLA MEMORIA

"Per me la tavola è stata sempre, e lo è tuttora, il luogo privilegiato per imparare, per ascoltare, per umanizzarmi. Non è stato forse così fin dall'inizio della vicenda umana? ... La cucina innanzitutto: un'autentica officina ... qui si intrecciano acqua fuochi, aromi, prodotti dell'orto e della campagna, frutti del proprio lavoro ma anche dello scambio con culture più lontane ... in modo che la natura sia intersecata alla cultura ... lo amo cucinare, e lo faccio in un grande silenzio perché cucinare significa pensare, essere consapevoli, essere presenti e avere un senso forte della realtà e degli altri per i quali si cucina ... Operazione straordinaria che rende intelligenti."

(Enzo Bianchi, da *Il pane di ieri*, Einaudi)

Per il quarto anno consecutivo l'Atelier del Gusto offre una proposta di "edonismo intelligente", articolata in numerosi incontri, in cui il piacere della degustazione è legato alla fruizione di momenti culturali: banchetti teatrali, letture poetiche, cene/conferenza, laboratori artistici e seminari di degustazione dei prodotti d'eccellenza che offre il Territorio.

Il patrimonio enogastronomico lariano e dell'alto e medio corso dell'Adda è una risorsa culturale e turistica, che proponiamo attraverso la riscoperta di storie, ricette, nuove creazioni e prodotti dimenticati, opera di contadini e pastori, *chef* e *patron* appassionati e coraggiosi.

Questa edizione è dedicata a Donatella Bonioli e Salvatore Rizzo