

Generazioni in cucina

La gastronomia

I canederli e i lanzichenecchi sono solo uno degli abbinamenti tra menu e storia del panorama locale. Opzioni per tutti i palati e i portafogli

Dalla polenta allo strudel La tradizione arriva a tavola

di FRANCESCA NEGRI

Ci sono piatti che hanno segnato epoche, materie prime che hanno finito il loro ciclo di vita perdendosi nella storia e ricette che sono arrivate fino ai giorni nostri, passate di mano in mano di generazione in generazione.

Forse niente più dell'enogastronomia è il simbolo del rapporto tra vecchi e giovani: il segreto di quella zuppa alle erbe tramandata da madre in figlia, l'arte di curare una vigna e trarne un vino eccellente, di lavorare il latte e di affinare i formaggi, oppure di saper ascoltare il ritmo della terra e delle stagioni per averne i frutti più gustosi, che i contadini consegnavano ai maschi di famiglia come uno scrigno pieno di gemme di cui far tesoro.

Prima delle poltrone da cedere ai giovani successori dell'industria, il passaggio di testimone si faceva soprattutto con i mestoli, le zappe e i tini. E oggi come ieri, l'agroalimentare e tutti i suoi mestieri — da chi coltiva a chi fa ristorazione — è ancora al centro di uno dei più importanti nodi del rapporto tra generazioni: si parla di cucine casalinghe ormai introvabili, di saperi artigianali che non trovano più nuovi depositari, di ricette tipiche a rischio estinzione, scalzate dalla comodità dei prodotti confezionati, dei sapori omologati, dal profitto che va spesso a discapito della qualità. Ma se c'è un settore da privilegiare nell'insistere sul rapporto tra generazioni, questo è proprio quello della cucina, perché dimenticare le proprie tradizioni culinarie significa per-

Alla ricerca delle specialità tipiche Guida ai ristoranti di Trento e provincia dove i gusti non conoscono età

dere un pezzo d'identità e di storia.

Le ricette delle nonne vanno cercate, pretese: tra un sushi e un hamburger, dobbiamo avere il coraggio di andare a caccia anche di un risotto alla milanese perfetto o di una succulenta coda alla vaccinara. E allora, se siete in Trentino per dibattere e approfondire i temi del ciclo di vita e dei rapporti tra generazioni, della crisi del debito e della Grande Recessione, iniziate da qui. Iniziate a cercare una morbida polenta fumante cotta sul camino, che vi racconterà come

dai Maya sia arrivata fino nel Vecchio Continente. Inforcate un canederlo, uno degli emblemi più gustosi della cucina degli avanzi, e scoprite dove può arrivare la fantasia di un'ostessa messa alle strette da famelici Lanzichenecchi. Addentate uno strudel e mettetevi in viaggio fino alla Turchia, dove il baclava è l'antenato di questo dolce che in Trentino Alto Adige ha trovato la sua compiuta perfezione incontrando le mele.

La vostra caccia ai tesori gastronomici della regione può partire dal

ristorante al Vò (vicolo del Vò 11, tel. 0461/985374, chiuso la domenica), fondato nel 1300, dove troverete schietti baccalà con polenta di Storo e Smacafam (l'energetica pizza trentina), e dall'Osteria Le Due Spade, tempio gourmet nato ai tempi del Concilio di Trento dove riuscirete a trovare ancora perfetti carrè di cervo e anmelle di vitello scottate a puntino (Via Don Arcangelo Rizzi 11, tel. 0461/234343, chiuso domenica e lunedì a pranzo). Dirigetevi poi alla Canonica di Villazzano (Piazza Mons. Nicolini, 4/5, tel. 0461/392218), dove ordinerete l'abbondante piatto di salumi e tortel de patate, fritto al momento, mentre se è lo speck quello in cui volete «affogare», l'indirizzo giusto è Maso Tito a Daiano, poco prima di Cavalese: qui da generazioni si produce il vero speck artigianale, ma sono imperdibili anche i canederli di mamma Braitto, da gustare affacciati sui pascoli verdi punteggiati di vacche e cavalli. Di lì, poi, potreste spingervi fino a Tamion, nel cuore della Val di Fassa, dove a l'Chimpl (strada de Tamion 3, Vigo di Fassa, tel. 0462.769108, chiuso domenica sera) vi aspetta un pieno di cucina fassana tra gnocchec de patac (gnocchi di patate) e Palparota al miel de Baranchie (quaglia al miele di pino mugò). Or-



Tipicità La polenta circondata dai salumi tradizionali del Trentino

zotto alla trentina, sguazet, coniglio in umido li trovate tutti nel fiore della loro tipicità all'agritur Ca' dei Giosi di Terlago (Via Villa Alta 9/a, Loc. Covelto, tel. 0461/862110, chiuso il lunedì), mentre le costine di maiale più succulente le mangiate inerpandovi fino all'Agritur Il Gallo di Isera (loc. alla Giura 1, tel. 0464/434584, aperto dal giovedì alla domenica). I sapori più schietti delle genti di montagna, serviti in porzioni abbondanti e con menu fisso, si trovano invece sull'Altopiano di Brentonico: quando in primavera le erbe di campo crescono nei prati, quando in autunno è la castagna a farla da padrona, quando il bestiame è in quota e nelle malghe si trasforma il latte in burro e formaggio, ecco che il Maso Palù di Brentonico (via Graziani 56, tel. 0464/395014, aperto dal venerdì alla domenica) regala ai propri clienti un viaggio attraverso i sapori e i profumi che ogni stagione sa offrire.

Infine, trovate il tempo di fare una sosta da un outsider: La Gnoccata, a due passi da Trento, non è il tempio della cucina trentina, ma di tigel-la, gnocco fritto, salumi emiliani da capogiro e dei migliori Lambrusco che ci sono in circolazione (Via Ponte Alto 125, tel. 0461 260371, aperto solo la sera, chiuso il lunedì). Si mangia a peso e raramente si spendono più di 20 euro. Un bell'esempio di altissima qualità a prezzi friendly, perché la cucina tradizionale spesso sa anche essere economica. Perfetta, quindi, per questi tempi di vacche magre e di portafogli striminziti: per avere un po' di poesia nel piatto spesso non servono grandi capitali economici, basta il capitale umano, basta chi ci mette passione e rispetto, nel fare una ricetta e nel gustarla. Vecchi o giovani, non importa. Perché la cucina è come l'amore: non ha età.

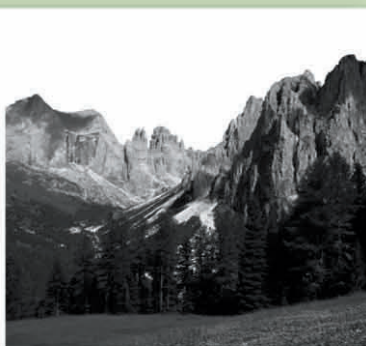


Strudel Il simbolo dei dolci nella tradizione regionale

SCUOLA PER IL
GOVERNO DEL
TERRITORIO E DEL
PAESAGGIO
step

Provincia autonoma
di Trento

tsm TRENTINO
SCHOOL OF
MANAGEMENT



FESTIVAL ECONOMIA 2012 Generazioni, scuola, territorio Piazza Fiera

Ciclo di incontri sull'educazione al paesaggio
a cura di step-Scuola per il governo
del territorio e del paesaggio

Il paesaggio è il nostro futuro

venerdì 1 giugno ore 10.30

Ugo Morelli

Educare al paesaggio, progettare il futuro

sabato 2 giugno ore 10.30

Beatrice de Gerloni e Roberta Opassi

Il paesaggio delle future generazioni. Il progetto "Io vivo qui"

domenica 3 giugno ore 11.00

Marco Avanzini

Apprendere dalle Dolomiti i valori del futuro: geologia e paesaggio