

GASTRONOMIA. L'annuale cena ecumenica a El Licinì di Campo Marte

L'Accademia della cucina e le torte in tutte le salse

Torte, torte, torte! Un pasto completo, declinato in ogni portata con una sfumatura godereccia differente. A suon di fette, fettine e fettone. Il rintocco sull'orologio è arrivato lo scorso giovedì sera appena dopo le 20, quando l'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato in tutto lo Stivale, e non solo, l'annuale «Cena Ecumenica».

Tema scelto per il 2018: «Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale», appunto. Argomento a cui non potevano certo sottrarsi gli accademici bresciani, che si sono ritrovati a El

Licinì di KilometriZero, in zona Campo Marte, per celebrare il sacro rito. Consumato con consapevolezza, nel ricordo del vice-delegato Gino Platto da poco scomparso, e seguendo le spiegazioni di Giuseppe Masserdotti, delegato e coordinatore territoriale Lombardia Est dell'Accademia, insieme a quelle dei cuochi Cristian Matera e Maria Crescini e del co-titolare del locale Dario Scolaro (insieme a Gabriella Colombari). Missione ardua, ma riuscita: il manufatto gastronomico più bramato di tutti s'è

disimpegnato senza problemi, in modo trasversale ai piatti.

IN APERTURA: fitascetta con crudo sgambato del Berlinghetto, accompagnata da un bianco firmato Vigneto Pusterla. «Una focaccia con le cipolle, stufate per un'ora abbondante - spiega chef Matera -, e accompagnata da un salume locale. L'impasto ha un tempo di preparazione piuttosto lungo, in questo caso: tra lievitazione e cottura 3-4 ore».

A seguire: il Pasticcio ferrarese («Pasta frolla fatta cuo-

cere prima nello stampo giusto per ottenere la crosta giusta, pasta a parte con il ragù e besciamella, quindi mischiata, farcita, coperta e infornata»), la torta di zucca, castagne e funghi in crosta, la Torta rustica, vincitrice di «Chef per una notte 2017» - «Pasta brisè fatta riposare, quindi impastata con una base di pan grattato e formaggio duro, zucchine trifolate e formaggio morbido, pane sotto per assorbire l'umidità della zuccina» - e infine, a gran chiosa, la torta Bertolina. Insieme a un buon Passito e a un gustoso appagamento. ● J.MAN.



Da sinistra Masserdotti, Crescini, Matera e Scolaro

