

## L'APPUNTAMENTO. Convegno conviviale «Gli animali nell'arte del cibo» fra i sapori di tradizioni vive

A Villa Fenaroli di Rezzato un viaggio alla scoperta delle tele più significative Dalla mostra al menù a tema

Compagni inseparabili dell'uomo fin dalla notte dei tempi, tanto da essere celebrati nell'arte figurativa quali emblemi di vizi e virtù, e al contempo gioia e delizia del palato, al punto da finire senza troppi complimenti a guarnire in succulenti intingoli tanto il desco del contadino (quand'era festa) quanto il banchetto nobiliare. Gli animali sono stati protagonisti della serata culturale-culinaria promossa dalla delegazione bresciana dell'Accademia Italiana della Cucina presieduta da Giuseppe Masserdotti. Nella cornice di Villa Fenaroli a Rezzato, il convegno conviviale «Gli animali nell'arte del cibo» ha condensato in un quadro narrativo secoli di tradizione pittorica, artigianale e gastronomica.

L'occasione è stata propizia per illustrare i contenuti e le opere della mostra «Gli animali nell'arte, dal Rinasci-

mento a Ceruti», a Palazzo Martinengo fino al 9 giugno, promossa da Davide Dotti. Un viaggio nel tempo alla scoperta delle tele in cui l'animale è raffigurato al centro della scena per simboleggiare pregi e difetti umani.

Non poteva mancare un riferimento accademico agli utensili per tavola, illustrati dal professor Giovanni Ballarini, presidente onorario dell'Accademia: dagli ossi preistorici fino ai preziosi servizi d'argenteria in corno o avorio.

L'acquolina in bocca è stata soddisfatta da una cena servita in omaggio della tradizione contadina e degli animali della fattoria, ispirata alle tele esposte a Palazzo Martinengo di Pietro Duranti, Candido Vitali e Giacomo Da Castello: il menù, innaffiato da vini di Franciacorta, ha proposto coniglio accompagnato da un'insalata di verdure e scalogno in un letto di nocciole tostate, casoncelli ripieni al brasato d'anatra e tacchino infarcito di prugne servito con asparagi e bocconcini di patate e mandorle. •DA.VI

