

VAGABONDING

LIBRI E VIAGGI

ENRICO FERRANDO
E L'IDILLIO
DELLA GOLA

di Roberto Duiz

Comincia dall'Alto Adige e dal Veneto il vagabondaggio lungo le strade del vecchio continente di un personaggio d'altri tempi, per autodefinizione «cortese, curioso, sognatore e assai goloso». Lo troviamo con le mani in tasca e fischiettante, a passi spediti su strade non ancora percorse da auto-mezzi chiassosi e affumicanti, sempre piacevolmente impegnato in pensieri ruotanti attorno a gustose pietanze, felice di appartenere alla schiera di quegli «uomini di fede che non intendono conquistare ricchezze, ma che di queste si vogliono cibare». Il **viaggio gastronomico di un Gentiluomo** (Mursia, pp. 154, € 16,00) è ispirato da quella che sempre si offre come diletta amica di chiunque sappia apprezzarne spirito e fattezze e che si chiama «La Bonne Cuisine». Il momento storico in cui si svolge non è precisamente individuabile, e francamente non importa. Ciò che conta è che sia «assai prima dell'epoca della grande industrializzazione, dei cibi in scatola, dei semi-lavorati, del prezzemolo surgelato», perché con un approccio del genere muoversi tra Ogm, smog, caos e attuale «fobia iperigienista» ci sarebbe da divertirsi molto di meno. Del resto, Enrico Ferrando, che nei panni del distinto Gentiluomo si cela (ma non troppo) e con linguaggio sintonizzato su una frequenza oggi desueta ne racconta le spensierate imprese, avverte che si tratta di «un racconto di fantasia, in cui tutte le persone sono per bene, il tempo è sempre bello, le strade sono pulite e il cibo è abbondante». Personaggi e situazioni frutti di immaginazione un po' idilliaca, dunque. Veri, però, i luoghi e le pietanze che di sapienti e antiche pratiche ai fornelli sono i prodotti comunque sopravvissuti alle aggressioni dei tempi moderni. E le occasioni per fruirne, con la delica-

tezza dell'archeologo fino a trovare la lucentezza del fondo del piatto, non mancano. Bettole fumose o raffinate osterie, ma soprattutto cucine senza insegne fuori per attirare clienti, dove a un Gentiluomo di passaggio non si nega mai un'ospitalità entusiasta. Come, per dirne solo un paio, nella casa del boia di Glorenza, in Val Venosta, che ha un'ispida barba nera e uno sguardo malinconico, è costretto a solitudine da un ruolo lugubre, ma possiede una cucina che è fucina di stupefacenti delizie. O nel mulino nei pressi di Refrontolo, nel territorio veneto detto «Isola del Marzemino», dove un allegro ramatore modella pentole delle più varie fogge che già a vederle allineate lungo le pareti fanno venire l'acquolina in bocca, solo immaginando l'uso cui sono destinate. Poiché non è la fame ma la gola a spingere il Gentiluomo a infilare le gambe sotto a ogni tavola prometta gratificazioni (solide e liquide), ogni piatto è accompagnato da elaborate ricette e ogni bottiglia gode di accurata descrizione del suo contenuto, cosicché la conoscenza geografica enogastronomica («senza la quale un viaggio non s'ha da fare») sia soddisfatta appieno. E faciliti gioiose, quanto peccaminose per «gli sbirri delle diete», emulazioni.

Enrico Ferrando va alla ricerca di ricette tipiche del Veneto

Un tour gastronomico e sentimentale

UN tour sentimentale, a cura di Enrico Ferrando dal titolo "Il viaggio gastronomico di un gentiluomo" (**Mursia editore** pp. 160, euro 16) alla scoperta di ricette, vini e prodotti tipici dell'Alto Adige e del Veneto.

Bacalà à la trevigiana, polenta concia con Asiago, canederli agli spinaci, strudel di mele e prosecco di Valdobbiadene: un viaggio tra le specialità enogastronomiche dell'Alto Adige e del Veneto, al seguito di un distinto Gentiluomo.

I sapori e gli odori di una terra ricca di cultura e tradizioni culinarie sono le tappe di un itinerario che attraversa il tempo fino a quell'epoca non lontana in cui cibi in scatola e surgelati non esistevano.

La «buona tavola» è la grande passione dell'autore gentiluomo: favorisce giovialità, riflessioni, ricerche, letture, viaggi.

E la tavolozza variopinta del mercato, la solennità di un albero di fico, la rete rossa dei pescatori, la bocca calda di un forno, la briosità di un vino frizzante bevuto in compagnia, il miracolo della fermentazione e la magia della lievitazione.

Un percorso tra piatti squisiti e vini nobili, grandi formaggi e capolavori della natura.

Enrico Ferrando
*Il viaggio gastronomico
di un gentiluomo*
Mursia editore
pp. 160 - euro 16,00



CUCINA ED ENOGASTRONOMIA**Ricette e antichi sapori per scoprire la Marca**

Non i soliti ricettari ma a spasso nelle terre trevigiane, alla riscoperta della buona tavola. È un distinto gentiluomo a raccontare le specialità gastronomiche ed enologiche dalle pendici del Monte Cesen, a Valdobbiadene e quindi lungo la strada del prosecco ne "Il viaggio gastronomico di un gentiluomo" di Enrico Ferrando (Mursia Editore).

Il Comune di Morgano con Istresco ha pubblicato "Magnar de 'na volta. Piatti e gusti della tradizione veneta" a cura di Alberto Mazzucco, interviste con ricordi, testimonianze e tante ricette.

