

La scuola diventa taverna: in tavola pranzo medievale

Gli studenti "ricercatori" ai fornelli
A In - Presa lo studio va con la pratica

■ Lo sapevate che nel Medioevo gli ospiti si portavano le posate direttamente da casa? E che se solo se l'ospite era molto importante il padrone di casa gli faceva trovare il coltello già pronto sulla tavola imbandita, in segno di rispetto? E che l'oca era considerata un pesce, perché riesce a entrare nell'acqua? I ragazzi del secondo anno del corso triennale di aiuto cuochi di In-Presa, che a scuola studiano Storia della cucina, l'hanno imparato in classe e giovedì hanno messo in pratica quanto studiato sui libri preparando nella cucina dell'istituto di piazza Risorgimento un vero e proprio pranzo medievale. Il tuffo nella cucina del passato è stato organizzato al motto «La vita si può capire solo all'indietro, ma si vive in avanti».

Il menu che ha trasformato per magia la sala da pranzo della scuola in una taverna medievale, è stato curato nei minimi dettagli, grazie soprattutto all'attenta ricerca di documentazione storica fatta dallo chef-professore **Fabio Giacopelli**. Pesce cane con bianca agliata e mostarda di uvetta come antipasto, crema di miglio con seppia croccante e tortelli da infermi per primo, asta ruminosa con salsa zelata e fritturina di pastinaca per secondo. Per dolce dariolla all'acqua di rosa.

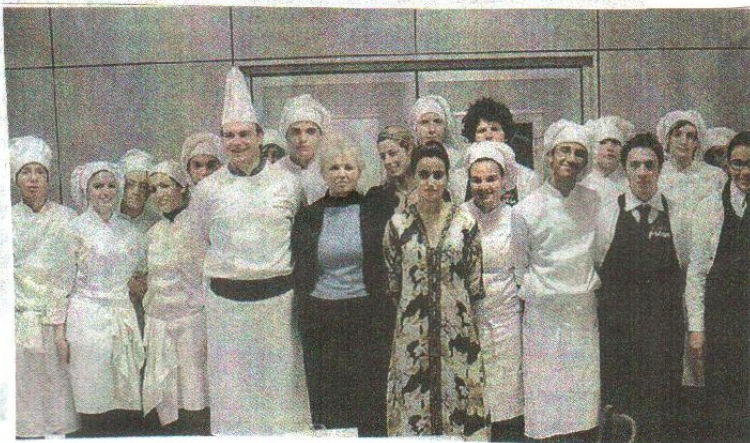
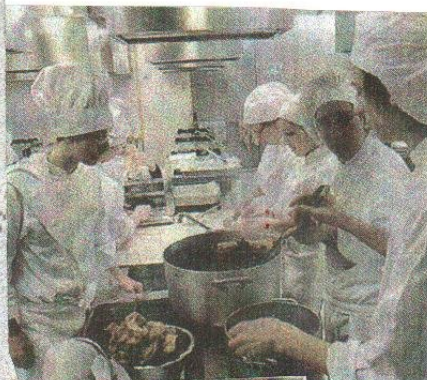
Ad accompagnare il pasto Chiarera rosso speziato e Ippocras all'idromele. Il menu ha convinto i palati di tutti gli ospiti invitati al pranzo, che hanno tributato un applauso ai giovanissimi chef in segno di apprezzamento.

«I ragazzi - spiega **Carla Garbelli**, coordinatrice didattica di In-Presa - hanno seguito i procedimenti originali per realizzare i piatti del menu. La mostarda, ad

esempio, è stata ricavata da vera essenza di senape. E non è stato facile trovare la farina di miglio necessaria per il primo piatto. I ragazzi hanno recuperato determinati sapori e hanno capito che il recupero della tradizione va anche nell'ottica del risparmio e della razionalizzazione delle risorse. Ne è nato un menu estremamente digeribile, molto più degli originali del Medioevo, quando i pranzi erano di novantotto portate, ma con piatti storicamente documentati, senza eccessive modernizzazioni».

Ai commensali, come detto, è stato servito un vero menu medievale. E siccome la numerologia nel Medioevo era molto importante, anche al pranzo di In-Presa non potevano mancare riferimenti ai numeri: quattro le portate, come quattro sono i Vangeli e la stagioni, e dodici i convitati seduti alla tavola, come i dodici mesi dell'anno e le dodici ore in cui è suddiviso il giorno.

a. br.



RICETTE RICERCATE

■ Il menu è stato studiato nei minimi particolari sotto la direzione dello chef professore **Fabio Giacopelli**. I commensali hanno apprezzato molto il pranzo.