

BRENO. «Archeologia» alimentare: si completa un percorso di ricerca avviato dieci mesi fa

## Antiche ricette di Valcamonica: sarà una riscoperta «stellare»

Luciano Ranzanici

Reinterpretate dagli chef Massari, Camanini e Lèveillé E poi pubblicate in un libro speciale per tutti i ristoranti

È un percorso nell'«archeologia gastronomica» valligiana quello iniziato dieci mesi fa con l'adesione dell'allora Gruppo ristoratori di Valle Camonica, e col successivo incarico a un gruppo di giovani ricercatori che hanno percorso in lungo e in largo il territorio alla ricerca delle ricette dimenticate. E dopo la ricerca è scattata la rivitalizzazione, che ha preso le forme di un progetto di marketing e di comunicazione battezzato «Cam-on-eat».

È STATA PRESENTATA ieri nel Palazzo della Cultura di Breno, e l'operazione si deve al Distretto culturale e alla nuova Associazione ristoratori di Valle Camonica; ma ha visto l'adesione di Assorifugi Lombardia, Agriturismo Valle Camonica e della condotta camuna Slow food; senza dimenticare la collaborazione di Alessandro Putelli del servizio Agricoltura della Comunità montana. L'iniziativa incrocerà Expo, ma si realizzerà a medio termine: Cam-on-eat vuole essere un veicolo di valorizzazione e di promozione della ristorazione locale, e per dargli una maggiore valenza, gli organizzatori si sono assicurati la presenza di Iginio Massari, grande maestro pasticcere bresciano insignito di riconoscimenti a livello mondiale, di Riccardo Camanini, chef stellato, pure bresciano, maestro di cucina nel ristorante Lido84 di Gardone Riviera, e il francese Philippe Lèveillé, cuoco del 2 stelle Michelin ristorante Miramonti L'Altro di Concesio.

A loro toccherà realizzare, in tre serate di cucina dal vivo, le vecchie ricette riscoperte dai giovani durante il loro tour. Iginio Massari sarà all'Accademia Arte e vita di Breno mercoledì 25 marzo dalle 17,30; Camanini metterà in mostra le proprie abilità martedì 21 aprile all' stessa ora nel Cfp Zanardelli di Pontedilegno e Lèveillé sarà nell'Istituto alberghiero Don Romolo Putelli di Darfo lunedì 4 Maggio.

TUTTE LE SERATE saranno a inviti, e a chiusura del trittico d'incontri il Distretto culturale provvederà a stampare una pubblicazione contenente le ricette che sarà distribuita nei ristoranti dell'associazione presieduta dallo chef Marco Bezzi, nei locali pubblici e in fiere ed eventi paralleli e successivi a Expo 2015.

A scanso di equivoci, Simona Ferrarini, presidente del Distretto, ha ricordato che «non dovremo farci grandi illusioni in vista di Expo, che comunque per noi ha rappresentato lo stimolo per fare finalmente sistema con gli albergatori e i ristoratori: gli effetti benefici grazie a queste modalità di lavoro ci saranno e rimarranno comunque, e ci dobbiamo credere perchè il cibo è un segno importante per la Valcamonica».

Dopo di lei Alberto Piantoni, presidente del comitato scientifico dell'operazione, si è detto dispiaciuto del fatto che non ci sia un progetto unitario della Provincia, e che sia Brescia, sia il lago di Garda vadano per la loro strada in vista della grande esposizione internazionale in cartellone a breve a Milano. L.RAN.



Un piatto di «caicc»: i ravioli tipici della cucina di Breno

© RIPRODUZIONE RISERVATA