

“A tavola con il Moroni” in Valle Seriana: nei ristoranti aderenti si gustano le ricette del Cinquecento



Piatti studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica, in collaborazione con l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcomemrcio Bergamo, aderendo alle iniziative legate all'anniversario dell'artista albinese nei 500 anni dalla sua nascita, propone “A tavola con il Moroni”, un menù con i piatti che venivano presentati sulle tavole bergamasche del '500 studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica. Per tutto il periodo dell'iniziativa, ristoranti dei comuni della Valle Seriana che hanno aderito all'iniziativa proporranno dei piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori e tradizioni rinascimentali.

I piatti sono stati studiati dall'esperto Leonardo Bloch e resi “fattibili” grazie alla collaborazione tra l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino. L'adesione è libera e gratuita e ciascun ristoratore può decidere di proporre l'intero menù o anche solo un piatto.

Le ricette di “A tavola con il Moroni”

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: i “Maccaroni coperti di agliata di Bartolomeo Scappi”, molto diffusi nella Lombardia del XVI secolo, abbinati ad una salsa agliata, popolare nella Bergamo del '500, presentati secondo la ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale di alto livello che pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo; I “ravvioli da magro (casoncelli)”, sul modello dei tortelli ripieni di formaggio ricostruiti secondo Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte Estense che scrisse un importante libro in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco oltre a numerose ricette, meticolosamente dettagliate; “Foiade condite con una salsa verde”, sempre secondo le ricette di Scappi.

Come secondo, viene proposto il “Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”, un brodo lardiero di cinghiaro che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, la “Torta de Formag”, una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità.

Tra i dessert ecco serviti “Fiadoncelli di Bartolomeo Scappi”, “Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi e “Casoncelli bergamaschi all’antica”.

I ristoranti che aderiscono all’iniziativa

Ristorante al Ponte – Albino (Via Stazione, 6)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

“Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”

www.ristorantealpontealbino.com

Trattoria Moro – Albino (Via S. Alessandro, 2)

Tagliere di affettati tipici della Valle con “Torta de Formag”

“Frastagliate al pesto di erbe selvatiche”

“Cinghiale lardiero come da antica ricetta”

www.trattoriamoro.it

Albergo Garden – Fino del Monte (Via Papa Giovanni XXIII, 1)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

www.albergogarden.net

Mari’s Family – gastronomia ambulante di Castione della Presolana

“Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi”

Per rimanere aggiornati su tutte le nuove adesioni: www.ascombg.it – www.valseriana.eu

<https://www.larassegna.it/a-tavola-con-il-moroni-nei-ristoranti-della-valle-seriana-le-ricette-del-cinquecento/>

