

Tiatiò Onlus, cena solidale per supportare la “Paolo Belli”

written by Redazione | 11 Settembre 2014



Appuntamento il 20 settembre all'oratorio di Borgo Santa Caterina. In carta piatti d'altri tempi come rognone, cervella fritte, nervetti alla cipolla e stinco al barolo

Sta diventando un'abitudine, per la Parrocchia di Santa Caterina, borgo più vivace della città, la cena solidale organizzata da Tiatiò, Onlus fondata in memoria di Gianluca Scarpellini. L'evento, in programma negli spazi dell'oratorio il prossimo 20 settembre, a partire dalle 19.45 (la cucina chiuderà alle 23) ha nobili finalità, dal momento che il ricavato sarà destinato alla ricerca contro il cancro che la Associazione Paolo Belli conduce da anni nella nostra città.

La differenza tra questa e altre sagre - sottolineano gli organizzatori - è nella sostanza, perché l'obbiettivo non è proporre piatti poveri per pochi soldi, intento nobilissimo intendiamoci, ma recuperare piatti dispersi della tradizione bergamasca e proporli rinnovati a un prezzo ragionevole.

Il presupposto è quindi la materia prima della massima qualità disponibile sul mercato, offerta ad un prezzo accettabile così da provocare una spesa quale irrinunciabile pretesto per condividere i nobili fini di Tiatiò Onlus, godendo assieme dei piaceri della gola. Ed allora si potranno gustare, per citare alcune proposte, il rognone che già l'anno scorso ha deliziato i palati andando esaurito in brevissimo tempo, così come le frittelle di cervella, entrambi rivisitati in nuova veste, preparati con materie prime della Macelleria Cazzamali.

Niente trippa quest'anno, ma nervetti proposti con una nuance mai proposta prima, e che non sarà possibile provare successivamente, perché il cuciniere cucina jazz, come suo dire, non ripete i propri piatti.

Ci saranno anche pietanze che sono punto fermo nel ricordo dell'infanzia, ovvero i cannelloni soffici come burro, che non mangiate magari da decenni, ed un rivoluzionario stinco.

E siccome la boca l'è mia straca se la sa mia de aca, l'orologio dei formaggi di capra e vacca vi incanterà la gola, prima che un caffè dell'Art vi avvicini ad una grappa come mai l'avete bevuta.

E mentre berrete un vino fresco e leggero senza troppe pretese, o sceglierete un bicchiere del migliore Piemonte, potrete seguire la lectio magistralis di Franco Cazzamali, il quale vi sedurrà con le tartare di quinto quarto, ventricolo, cuore, fegato, eseguite avanti a voi.

Nel contempo, potrete informarvi sulle nuove specie di caffè raccolte, importate e torrefatte dai ricercatori di Art Caffè. Un ricordo della serata, se lo vorrete, potrete averlo a giusto prezzo, per quando proverete a rifare i piatti assaggiati, riuscendo certamente a superarli con la vostra abilità, per il plauso della brigata di cucina più volenterosa che ci sia.