

Renzo e Lucia hanno mangiato l'anguilla di Don Abbondio

Pubblicato: Martedì 20 Dicembre 2011



L'anguilla, come **don Abbondio**, quello dei **“Promessi sposi”**, ama fuggire piuttosto che sfidare i predatori. Ma quando si incontrano in cucina, nessuno dei due si tira indietro. Ne è la prova la ricetta **“Anguilla alla don Abbondio”**, una combinazione che sembra funzionare molto bene.

Ancora meglio è andata al **Griso**, messo in padella con i rari e prelibati gamberi di fiume. Se volete saperne di più, ovvero ingredienti, tempi di cottura e abbinamenti vari (formaggi, dolci e vini), non vi resta che leggere **“In cucina con i promessi sposi”** (Pietro Macchione Editore) di **Patrizia Rossetti**.

L'autrice propone ben **150 ricette** della tradizione lombarda e brianzola. Ogni personaggio una proposta: dal **Cappone all'Azzeccagarbugli** alle **lumache alla don Rodrigo**, dalla **busecca** finta alla **Gertrude alla zuppa di rane** alla **frà Cristoforo**. Con tanto di spiegazione del personaggio (con immagine allegata) e degli ingredienti. Naturalmente il clou del libro, alla faccia di don Abbondio, è il pranzo di nozze di **Renzo e Lucia**, nonostante Alessandro **Manzoni** non descrisse le varie portate che vennero consumate durante i festeggiamenti del tormentato matrimonio. Allora l'autrice ha pensato bene di integrare i piatti citati nel celebre romanzo storico con alcune ricette della tradizione lombardo-brianzola. Cinque portate, con un'entrata di frutta fresca di stagione con lardo e noci. A seguire una zuppa reale e un risotto allo zafferano. Come secondo un bel brasato di manzo con polenta e un raffinato piatto di gamberi al pomodoro. Il tutto inaffiato con **Domasino rosso e bianco**, vini delle terre lariane ottenuti da antichi vitigni, come la verdesa bianca e la rosseia. E, per chiudere in festa, agli invitati è stata servita una sostanziosa torta **rustica** con verdesa passita.

C'è molto di più dei **“Promessi sposi”** in questo libro di cucina letteraria. Si parla, infatti, delle origini dell'arte culinaria lombarda e delle varie influenze subite, come testimoniano i primi trattati in materia. Oggi vanno di moda locande e trattorie che cercano nella cucina povera le loro radici più autentiche, ma c'è stato un passato ricco che ha avuto in **Bartolomeo Scappi** – cuoco di **Dumenza** (Varese) vissuto nel **1500 che ha cucinato per il Papa** e autore di famosi ricettari – il suo più

autorevole ambasciatore. Persino i dolci avevano i loro momenti di solennità, anche quando si trattava di semplici e croccanti «chiacchiere alla contadina».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it