



Memorie di Gusto

Dall'attenzione per la storia e dalla volontà di restituire i sapori antichi un percorso culturale di gusto attraverso la cucina del medioevo in Lomellina.

Mortara - Memorie di Lomellina e il Ristorante Sant'Espedito invitano ad un "Viaggio nella gastronomia lomellina del Medioevo" che comincerà il 24 ottobre e continuerà con due incontri successivi il 21 novembre e il 20 febbraio, un percorso a ritroso nel tempo, attraverso i sensi, per riappropriarsi dei sapori delle tavole dei nostri avi. Al ristorante Sant'Espedito di Mortara (PV), in Località Ceretto, lo Chef Franco riporterà in tavola pietanze medioevali dell'XI e del XII secolo riproponendo ricette ispirate alla sapienza Maestro Martino e di Ildegarda di Bingen, badessa gastronomo dell'epoca.

Sarà l'occasione per assaggiare cibi e pietanze dimenticate nei secoli e per riportare la storia in tavola attraverso ingredienti sapientemente coltivati, seguendo regole antiche e attentamente cucinati come quattro secoli fa. Perché la storia di un popolo è anche la sua vita quotidiana, è il prodotto che si lavorava nei campi e il cibo che si mangiava. Nell'epoca dei surgelati e degli OGM, la scelta fatta da Memorie di Lomellina e dal Ristorante Sant'Espedito è una scelta soprattutto culturale: i sapori identificano un territorio, così come fa un paesaggio. È attraverso le ricette originali e l'esecuzione antica che si ripropone la storia della Lomellina.

L'iniziativa parte da un esperimento agricolo che è riuscito a riprodurre sementi, riso, vitigni spariti ormai da secoli dalla Lomellina: è l'agricoltura storica, una disciplina nata dalla passione chi ha creduto possibile riportare in vita alcune specie vegetali che appartenevano alla quotidianità dei nostri avi, riconsegnando al nostro tempo paesaggi, tecniche di produzione e sapori antichi in tutta la loro integrità. Come è successo per il riso Gigante di Vercelli, la vite maritata in gelsi, o il vitigno Arbustum Gallicum di epoca pre romana, riproposto a Robbio come coltivato dai Celti, che per primi abitarono queste zone, e ancora la cipolla rossa di Breme varietà rarissima che risale all'XI secolo.

Ildegarda di Bingen, badessa gastronomo di epoca medioevale, ha suggerito, poi, le ricette che accompagneranno la cena di chi non vorrà rinunciare a questo appuntamento: nei suoi libri la monaca parla della materia e del cibo come bene e come dono di piacere, ben lontana dall'idea spiritualista che si ha del Medioevo. Il percorso di cene a tema storico che Memorie di Lomellina oggi propone vuole soprattutto essere un tentativo di tramandare il sapere della tradizione, il senso di appartenenza che si prova riscoprendo le proprie origini, anche quelle del gusto.

Quante volte sentendo un profumo lo abbiamo immediatamente associato a un piatto, o ad un ricordo di infanzia? Il menu presentato per la cena del 24 ottobre sarà un percorso a ritroso nel tempo, da assaporare con lentezza, per ritrovare sapori dimenticati, la memoria del gusto. La mousse di Rose Bianche e Rosse, il Bioldo Bianco con cipolle di Breme, il Risotto di Papa Eugenio III, il Biancomangiare con Agliata Paonazza, l'Oca Arrosto con salsa di Fegato e Mela, il Tortino Hildegard, i dolcetti con Fichi e Uva e il Vino alla lavanda sono solo un primo suggerimento per scoprire la Lomellina del Medioevo e la realtà di chi ci ha preceduto.

Storia gastronomica della Lomellina: Gusto e Tradizione

SANT'ESPEDITO, 24 OTTOBRE 2003

Guidati dal profumo: un'introduzione al viaggio nel tempo dal Buoch von guoter spise (sec XIV)

Mousse di rose bianche e rosse

906 d.c i monaci della Novalesa giungono a Breme "...e videro che quel luogo era ubertoso, ameno e fruttifero, la migliore di tutte le città costruite nel Contado di Lomellina"

Biroldo Bianco con Cipolle di Breme

Anno Domini 1695. Un podere nel cuore della Lomellina, strappato ai boschi che costeggiano le rive del Sesia: l'alba della coltura e cultura del riso

Risotto di finocchi di papa Eugenio III

Omaggio a Mastro Martino, il primo chef Di tutti i tempi, cuoco al Castello Sforzesco e a Roma, alla Corte del Patriarca di Aquileia

**Biancomangiare con Agliata Paonazza
Oca Arrosto in salsa di Fegato e Mele**

"La noce moscata possiede un enorme calore e una buona miscela di forze. Ha la capacità di aprire il di chi la mangia, purificarne l'animo e donargli una buona facoltà di comprensione..." (Hildegard von Bingen)

Tortino di Hildegarda (sec XII)

Autunno segno di dolcezza: dal Buoch von guoter spise

Dolcetti di fichi e uva (sec XIV)

"...la lavanda selvatica è calda e secca e il suo calore è benefico. Se si fa cuocere il vino con la lavanda e lo si beve, si otterranno una conoscenza e una comprensione più pure..." (Hildegard von Bingen)

Vino alla Lavanda

I vini sono offerti dalle aziende del Gruppo Inoltre