



COMUNICATO STAMPA

Giovedì 7 maggio ore 17.30
Museo del Gusto di Frossasco

Presentazione del libro “I Grandi Piatti sulle Tavole della vera Tradizione Piemontese” a cura di Carlo Montrucchio

Giovedì 7 maggio alle ore 17.30 verrà presentato al Museo del Gusto di Frossasco il libro di Carlo Montrucchio “i Grandi Piatti sulle Tavole della vera Tradizione Piemontese”: una vera e propria passeggiata tra le antiche ricette certificate dall’Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte. Come ci spiega l’autore nella prefazione “questo primo libro di ricette a cura dell’Accademia delle tradizioni, non poteva che trattare i piatti che ne hanno fatto la storia. La civiltà della tavola piemontese ha grandi tradizioni e abitudini culturali, una rilettura delle antiche ricette e degli antichi sapori la può raccontare in modo nuovo, inaspettato. Ogni provincia, ogni vallata del Piemonte custodisce gelosamente, quasi a livello genetico, specifici valori e sapori saldamente legati al suo territorio, ai caratteri delle sue genti, alle vicende storiche della sua terra”.

Un libro che ci porta a spasso nella tradizione, in grado di coniugare l’enogastronomia piemontese con la storia della nostra terra. Non solo ricette, ma un racconto che ci porta, con lo sfogliare delle pagine a spasso per le cucine di casa Savoia, tra i piatti del 1798 e tra le leggende dei nostri nonni. Un libro innovativo che fa riscoprire i gusti e il tempo passato.

Cinque le sezioni dedicate:



Ad aprire non potevano essere che gli **antipasti**, rappresentazione principale del pranzo piemontese. Montrucchio dal sapore e dalla varietà di questa portata, non solo riesce a rielaborare i tratti caratteriali dei piemontesi, ma ci accompagna anche in una lettura che porta il lettore a scoprire una sottile comparazione con la cucina francese. “Quando serve agli ospiti i suoi antipasti, il Piemontese ripete il gesto antico dell’ospitalità: mettere a disposizione tutto quello che gli è rimasto in dispensa”. Ed è così che vediamo la tavola guarnita di Antipasto ghiotto della nonna, Carne cruda in insalata, Cipolle ripiene alla canavesana, Subric delle langhe, Vitello Tonnato...e molti altri. Non solo la ricetta sapientemente spiegata, ma anche l’abbinamento per ogni portata con un celebre vino del Piemonte.



Seguono le **salse**... “con il bagnet il Piemonte sa esprimere estro, concretezza nell’utilizzare ingredienti poveri e intelligenza gastronomica per ottenere sapori nuovi”. In questo caso non poteva mancare la ricetta della bagna caoda, corredata da un breve racconto storico sulla sua utilizzazione nel corso del tempo. Dalle salse famose, a quelle u po’ meno conosciute come l’Ajada o la salsa del povr’om (antica ricetta del Chapusot) o ancora la Sausa Dj Avije.



La terza sezione è invece dedicata ai **primi**: “ Chi pensa ai primi piatti del Piemonte, pensa subito inevitabilmente agli agnolotti”..ed è proprio per questa introduzione che Montrucchio dedica la prima pagina di questa portata al piatto simbolo della nostra terra. Un vero e proprio tuffo nella storia: per comprendere infatti l’origine di questo piatto ci dobbiamo addentrare in antiche leggende che vedono come protagonista il Principe Giacomo, Principe d’Acaja... E dunque spazio agli agnolotti alla Piemontese, a quelli con la Fonduta per poi passare ai Donderet delle Antiche langhe al Risotto al Castelmagno o a quello al barolo.



Se ancora non siete sazi, i **secondi** cercheranno di colmare questa lacuna. Oca, salame d’Oca Rane e brasati sono gli indiscussi protagonisti. Ricette antiche, che vedono preparativi lunghi per un risultato a cinque stelle..dal brasato al barolo che deve marinare con le spezie per 12 – 24 ore, all’oca che deve cuocere in modo sapiente a fuoco lento per 2 – 3 ore.



A chiudere queste cinque sezioni non potevano che essere i **dolci**... Montrucchio inizia a raccontarci della tradizione dolciaria piemontese partendo da Casa Savoia “i Savoia passarono dal rango di Conti a quello di Duchi grazie ad un Gateau”. Da qui la storia si snoda tra ‘500, ‘600, ‘800 fino ad arrivare ai giorni nostri: “Torino ha l’orgoglio di possedere ancora oggi alcune fra le più belle, le più affermate e le più tradizionali aziende di produzione di cioccolato d’Italia e del Mondo”.

Vi lasciamo con i Baci di Dama e lo zabaglione al Marsala nella speranza che possiate partecipare alla presentazione di questo primo libro fatto dall’Accademia!