

la farinata

Nell'infinito di avvenimenti cosmici, nel tridario quotidiano dell'universo stellato, tuttora persiste ascoltato il flebile suono dell'origine del tutto, il segno residuo del suo primo azzurro. Gli astronomi e i sensibili traggono conforto da questa traccia e per loro un bene che neppure i mutamenti catastrofici cancellano del tutto la stigmata dell'identità universale.

Ora, sempre che le minuzie sian lecite, mi pare di aver sottomano la traccia, persistente e sapida, del primo cibo della storia dell'uomo. E mi pare bello che una storia di mutamenti e soppressioni, di rivoluzioni e degenerazioni, abbia infine preservato intatto (risparmiando qualcosa l'uomo dal suo penetrare furente nella storia?) il ricordo di un nutrimento atavico, di un modo di procurare il vivere più antico ancora delle civiltà e dei popoli. Chiamerò questo cibo «le farinate», ma ha nel tempo e nei luoghi centinaia di altri nomi: testarolo, panigaccio, cecina, piadina, pattona, torta, tortilla, aatcake, chapati, pao ping, ionnycake, injera, tsampa, in Liguria, Toscana, Romagna, Messico, Scozia, India, Cina, territori Navajo, Etiopia, Tibet, e maza, puls, alica, peregre, etruschi e romani. Solo questi mi vengono alla mente, ma hanno dato i loro nomi anche i sumeri, gli egiziani, gli ebrei di Palestina. Ora vi racconto.

Con la scoperta del fuoco l'uomo da quella bestia che era mette su un bel po' di idee che gli fanno fare un enorme passo avanti nella qualità della vita; impara fra l'altro ad arrostiti le carni e i tuberi selvatici. L'uomo si dà un futuro, e una storia, e villaggi, eccetera, quando impara ad usare i cereali selvatici. Infatti scopre che i chicchi di frumento o di avena o

di miglio selvatici se vengono venuti vicino al fuoco si possono mondare facilmente dalla loppa schifosa che li avvolge e così mondati hanno un buon sapore, meglio se frantumati in un mortaio in modo che libeno tutti gli elementi nutritivi. Meglio ancora se ammorbido questo tritato con un po' d'acqua, che diventi così anche digeribile. Se poi si stende la pasta ottenuta sopra una pietra rovente ne vien fuori una ciadra croccante, gustosa e profumata. Questa è la farinata; questo il primo cibo prodotto dal trattamento intelligente e complesso di un prodotto naturale nel corso della storia dell'uomo. La polenta e il pane verranno molte migliaia di anni dopo (bisogna ancora inventare la pentola per bollire e la birra con i suoi fermenti per lievitare), nel frattempo la farinata nutre tutta l'umanità reperta negli scavi archeologici. Si perfeziona il sistema di frantumazione e si fanno farine di avena, frumento, farro, orzo, segale, miglio; la pietra rovente viene sostituita da fomi scavati nella terra e la pastella cotta tra le foglie umide o nelle rudimentali teglie di ceramica. Comunque nel corso di tutti questi po' di millenni la farinata rimane identica a se stessa: una qualunque farina, dell'acqua e del calore. Vi ricordate l'Enei-

C'è chi la trasforma in una minestra calda

DECIO G. R. CARUGATI

Farinata, fariniera il grande recipiente installato nei molini per la raccolta e l'omogeneizzazione della farina. Farinaiola invece la scodella di legno che si usa per infarinare le vivande. E il farinello? Sinonimo di persona triste, il farinello, non distingue la farina dal cruschiello. Le chiacchiere non fanno farina... la farina del diavolo va tutta in crusca... non è farina del suo sacco... appellativi e adagi legati tutti alla macina di cereali e di altri frutti o semi seccati. Nulla a carico della farinata. Prende radice dalla materia prima e non ha filiazione. Forse perché nel termine è tutta la povertà della trasformazione. Unica componente aggiunta: l'acqua. Non sempre presente il condimento. Diastasi, invece scissa degli amidi in monosaccaridi la farina è farinata nel latte e si somministra ai bambini nel svezzamento. Processo colto e recente, comunque riferito ai primordi. Farinata infatti non corrisponde solo ed unicamente alla cottura in forno di lenta pastella. Ha ulteriore significato di minestra calda. Quale dei due procedimenti è più antico? Certo non vogliamo porci il dilemma delle precedenze, non vogliamo dissertare se nasce prima l'uovo o la gallina. Sappiamo del cereale, della farina, e poi della farinata, non importa se solida o liquida nella proposta. Se pensiamo al racconto dei passi incerti, alla pagpa che media il distacco dal seno materno, siamo più inclini alla versione in ciotola. Esempi celebri sono presenti in Garfagnana e Lunigiana, magiche regioni che onorano l'Italia della cucina di cibi che varcano il limite troppo usato della cultura povera e assurdo a valore di autentica poesia. E l'uso si estende ad altre zone della nostra penisola sia pur lontane dalla necessità

di confortare la stagione fredda come il Meridione dello stivale.

Di farina gialla e cicorino
Per quattro commensali circa un litro di buon brodo di manzo. Poniamolo al fuoco in pentola a bordi alti e al bollire versiamo a cascata in esso 80-100 grammi di farina di mais gialla bramata. Giriamo del continuo con la frusta per evitare il formarsi di grumi e cuociamo lentamente. Il risultato sarà una crema lenta. Prima di staccare aggiungiamo circa 100 grammi di cicorino tagliato fine e ben lavato. Aggiustiamo di pepe e sale. Serviamo in scodelle di terracotta che in gergo hanno nome di biscotto e condiamo con un filo di olio extravergine di oliva e una spolverata di formaggio pecorino romano. Il piatto è ricco di suggestioni e richiama immediata la visione del camino, della legna che crocchia, delle prime falene di autunno. Accompagniamo ad un calice di Chardonnay toscano.

Di farina di castagne e latte.
Per quattro commensali consiglio questo dessert, o prima colazione. Circa un litro di latte posto al fuoco in pentola di rame a bordi alti con una mezza foglia di alloro. Al bollire leviamo il lauro e versiamo a cascata circa cento grammi di farina di castagne. Giriamo del continuo con la frusta per evitare il formarsi di grumi. Portiamo a cottura e il risultato sarà una crema lena, aggiungiamo zucchero, poco, se necessario. Fuori fuoco un cucchiaino a testa di un misto di candito di cedro spezzato, cioccolato da copertura sminuzzato, pinolo tostato. Versiamo in scodelle di terracotta dette biscotto e serviamo con ofelle. Accompagniamo ad un calice di passito di Pantelleria.



de e la profezia secondo cui Enea e i suoi fidi si sarebbero ridotti a mangiarsi i piatti? Ebbene, niente di più facile che sia successo davvero se Virgilio aveva in mente le sottili e croccanti farinate di frumento in cui i soldati romani erano soliti disporre il loro rancio e che nei periodi grassi amavano buttare e in quelli magri mangiare ammorbide dei sughi lasciati dalle pietanze. E i pani azimi della tradizione ebraica? E l'ostia dei cristiani che transostanza il Salvatore? Nato a Betlemme che significa «casa del pane».

E del resto di farinate era la dieta degli egiziani, presunti inventori del pane lievitato che però in virtù della sua sacralità era in uso esclusivo ai sacerdoti e ai faraoni. Le farinate erano il pane degli eroi greci nello svernante assedio di Troia. Loro e i romani, che solo di loro si sa, avevano preso in gusto di condire le loro ciadde farinate con ogni sorta di odore. Si sa che sotto Augusto nelle 329 panetterie di Roma se ne vendevano impastate con il vino e con il latte e condite di olio o formaggio o spezie. Nel Tibet tuttora e chissà da quando si imbevono di tè e burro. Già, tuttora, oggi questo cibo del mesolitico continua ad essere preparato in ogni dove, dalle Indie occidentali a quelle orientali.

Cibo semplice e povero ma difficile da cuocere

Solo gli smorfiosi e gli scrocconi possono pensare che sia facile preparare un cibo semplice e povero. Invece è difficilissimo e anche impossibile. Per le farinate occorre ad esempio solo farina, acqua e fuoco, eppure prepararle in una casa moderna con attrezzi e modi di oggi è quasi impossibile. Prendiamo il fuoco ad esempio, chi lo conosce?

Per la farinata di ceci occorre ad esempio miscelare una parte di farina di ceci con tre di acqua, salare e lasciare riposare per quattro ore; dopo di che occorre una teglia di rame ben larga e dal bordo basso da ungere con alquanto olio di oliva. La teglia in questione va cercata dove ancora la si vende e ogni anno va fatta zincare perché, dovreste saperlo, il rame è velenoso assai. La teglia va messa a forno da pane in bella posizione, ovvero, per dirla all'antica, coi fuochi ai lati, in modo che la sottilissima pastella abbrustolisca senza bruciare o lasciar crudella nell'interno. Il fuoco va preparato la mattina di modo che la temperatura rimanga costante. I forni delle cucine più antiche d'Italia van bene per dell'altro. Meglio assai passare dal centro storico di Savona o Genova e comprarne ad etti o chili dai tortai e farinatai; io ho la mia preferenza per la «Scià Mada» di vicolo San Giorgio in Genova che arricchisce, volendo, la farinata coi i ghanchetti, i microscopici figliolini delle acchie, o i muscoli (mitili) sott'olio in nome della sciccheria e di una mielata superbia dei genovesi anche in fatto di mezzi alimentari.

Ma la farinata di ceci in assoluto la migliore del Mediterraneo si mangia a quattro chilometri da Savona centro, presso la Società di Mutuo Soccorso di Cantagalletto (ma che bel nome!), antica ed onorata società con osteria e campi da bocce. È questione che la signora

Da noi, ed in particolare tra Toscani, Liguria e Romagna (chissà perché qui e non in altre regioni dove per farinate e si contornano le polente o polentine o semolini) di farinate se ne preparano comunemente di diversi tipo e gusto. In tutta la Liguria è diffusissima la popolarissima «farinata», una sottilissima brta di farina di ceci (solo a Savona anche di frumento e farro), cotta al forno con l'olio e il sale. La stessa, ma più alta e meno oliata è chiamata in Toscana cecina. Nella Lunigiana montana si mangiano il pattono, tortine di pasta di castagna cotte in forno tra le foglie di suo albero, un metodo di cottura, come si è detto, tra i più antichi che si conoscano. Le piadine e i testaroli sono invece pastelle di farina di frumento arrostite sopra la ghisa (in sostituzione della pietra), mentre il panigaccio è la stessa pastella cotta in piccole teglie di terra e arroventata nella brace del camino; ognuna di queste, caldissima, serve come i piatti dei legionari romani per contenere formaggio lardo o altra vivanda che al suo calore si ammorbida e si scioglie; fredda invece la si fa bollire in acqua e a mo' di pasta la si condisce con olio e formaggio o pesto.

Certo delle farinate non se ne può cantare granché le qualità organolettiche e gli afroti. Sono, logicamente, un cibo poverissimo di sapore e gusto semplicissimi ed innocenti. Vecchie come la storia dell'uomo non gliene frega un granché di far figura o moda se ne mangiano i poveracci e pochi altri quando ne hanno voglia. E la voglia gli viene quando sniffando con il naso avvertono l'odore, bntano ma persistente, di un falò che è stato acceso, che a un certo punto qualcuno ha pure in qualche modo acceso.

Maria usa olio d'oliva della riviera extra mild, farina mai vecchia e dà del tu al suo arrostito perfettamente, né dura né molle, croccantina e leggera. A Cantagalletto non ci si va in gita, ma in pellegrinaggio. La cecina dei toscani invece al mio palato non garba un gran ché, che è troppo alta e pesante. Il massimo della sua figura la faceva da Nando in corso Italia a Pisa; è un bel po' che non ci passo.

Piadine e panigacci cuociono sulla piastra e la cosa non è difficile; lo è la proporzione dei due ingredienti, il tempo, il sale, è sempre un pizzico che varia a seconda che l'acqua sia dolce o dura: acqua e farina di frumento (qualcuno però aggiunge in parte segreta un pochino di robusta farina di farro). Provate a fare in modo che la pastella non sia né una broda né un pane inservibile ma invece una fonte omogenea cascateia che la piastra rovente immediatamente caratterizza. Superata la difficoltà delle misure sopraggiunge per chi amasse i panigacci quella della cottura. I panigacci si preparano con la stessa pastella però cotta in testi di terracotta, quelle piccole teglie di cui sopra si diceva. Nelle osterie e nelle trattorie dove è possibile gustarne si fa ancora, ed obbligatoriamente, come una volta. Ovvero si tengono a scaldare i testi sotto la brace di un grande camino; quando hanno raggiunto il colore che denuncia un certo tal grado di calore se ne fa una pila con uno strato di pastella in ognuno, in modo che questa cuocia come sigillata dal fondo del testo superiore. La salsa di giovane e lo stracchino di giornata sono i companatici ideali; il mio posto è una qualsiasi delle trattorie di Pontremoli, ma van bene tante altre di Lunigiana e Val di Vara, con alla porta l'apposito cartello. □ M.M.

UN CIBO UN LUOGO

E dal Messico arrivano le mitiche «tortillas»

ROSSELLA BERTOLAZZI

Da noi il mais è sinonimo di polenta e la polenta rinvia subito al nord, in particolare al Veneto, al Bergamasco. Ma il mais giunge in Europa solo alla fine del XV secolo e le prime coltivazioni in Italia risalgono, appunto, in Veneto secondo alcuni storici al 1550. Nella Valle del Tehuacan, non molto lontana dall'attuale Città del Messico, si era cominciata a coltivare mais ben seimilicquente anni prima.

In origine la pianta era piuttosto diversa da quella che conosciamo oggi: le pannocchie misuravano appena pochi centimetri e i grani erano piccoli e radi. Il mais di oggi (Zea mays) appartiene alla famiglia delle Graminacee ed è derivato dal minuscolo frutto selvatico che gli antichi abitanti della civiltà mesoamericana chiamavano «teosinte», cioè «grani di Dio».

In Messico il mais richiama subito alla mente le «tortillas», e, infatti, sebbene non sia facile come un tempo trovare nei grandi centri messicani prodotti confezionati a base di mais, le «tortillas» continuano ad essere, specie nelle campagne, un cibo fondamentale. Apparentemente, nel passato, questo piatto accomunava poveri e ricchi: ma a ben guardare le differenze erano invece profonde. Per i poveri, le «tortillas» di mais cucinate in forme diverse lungo anche da piatto, cucchiaino e pane. I contadini si alzavano all'alba per andare sui campi e verso le dieci del mattino interrompevano il lavoro per la prima colazione, che consisteva in una tazza di «atole», bevanda calda e densa ricavata dal frutto maturo del mais. Più tardi veniva consumato l'unico pasto della giornata, le «tortillas», appunto, alle quali si aggiungevano i fagioli in salsa di pomodoro e peperoncino. La sera si beveva un'altra tazza di «atole».

Sulla mensa dei ricchi il mais, cucinato in ben sette tipi di «tortillas», compariva insieme a un'infinita gamma di piatti a base di carne, pesce e legumi vari che erano una vera e propria festa per gli occhi. Naturalmente, più tardi, i pranzi dei colonizzatori somigliano appunto a

questi. Sulle mense degli spagnoli, come descrivono i cronisti del tempo, appaiono decine di piatti diversi, abbondanza di frutta e di vini. Ad arricchire la cucina messicana da un contributo decisivo la friggitura (sconosciuta fino ad allora, gli oli e lo strutto furono importati appunto dai conquistatori), e le «tortillas» si trasformano anch'esse in complicate leccornie. Diventano «tacos» (ripiene di uova, carne, formaggio e verdura); «enchiladas» (arrostate con ripieni di formaggio o carne); «quesadillas» (con ripieni di fion di zucca, carne e formaggio); «tostadas» (arrostate e servite con passato di fagioli, lattuga tagliata, carne di pollo affettata, cipolle e formaggio).

È la varietà che si ritrova tuttora che rende la cucina messicana insieme così esotica e familiare per il turista. Alla base di tutti i piatti c'è la «tortilla» classica, che va confezionata sempre nel medesimo modo: si mischia la farina di mais con acqua, la si amalgama con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e compatto, si lascia riposare l'impasto per 15 minuti e poi lo si divide in palline eventualmente umidite con altra acqua, aiutandosi con un piatto piano si pressa ogni pallina tra due fogli di carta oleata fino ad ottenere schiacciate di circa 18 centimetri di diametro, quindi, staccata delicatamente la carta, si fanno cuocere le «tortillas» in una padella di ferro (non unta), un minuto per lato. Le dosi per ottenere dodici «tortillas» sono due tazze di farina di mais e una di acqua.

Alle «tortillas» possono essere aggiunti ingredienti vari per ottenere piatti diversi. Le ricette fondamentali di questi piatti come di molti altri diventeranno forse popolari anche da noi, adde. Le pubblichiamo, infatti, le Coop in un libretto «È ora di Messico» distribuito in occasione del lancio di una serie di iniziative (mostre, festival cinematografici, rassegne fotografiche, spettacoli di danza) dedicate al paese latino-americano i cui prodotti vengono offerti in contemporanea nei punti vendita delle Coop.

Notizie Arcigola

Condotta del Friuli

Domenica 16 ottobre alle ore 18 presso il Ristorante «Al Posto di Conversazione», via Marconi 20, Remanzacco (Ud) si riuniranno i soci Arcigola della condotta per discutere sul prossimo Congresso Nazionale. Alle ore 20 convivio con degustazione di prodotti dell'azienda Haus-brandt di Viscone (Club dell'oca bianca) Per maggiori delucidazioni e per confermare l'eventuale partecipazione telefonare al fiduciario Sergio Resien 040 / 946758 (ore serali).

Condotta Riviera di Ponente

Sabato 15 ottobre alle ore 21 presso il Ristorante «Il Frantoro», via Paolina 23, San Bartolomeo al Mare (Im) si terrà il Simposio per i soci Arcigola della condotta, dedicata all'informazione sull'attività della Associazione, alla discussione sul prossimo Congresso Nazionale ed eventuale elezione della «Piccola Tavola». Il costo della cena è stato concordato in L. 45.000 vni inclusi. Per prenotare telefonare a Alea De Lucis 0183 / 400919 (ore serali). Arci provinciale 0183 / 651631 (ore ufficio).

Condotta Venezia Giulia

Venerdì 14 ottobre ore 20 presso la trattoria «Al Fion», piazza Hortis 7, Trieste, si consumerà una cena conviviale per Soci ed amici, nella quale verranno degustati «al-



la cieca» quattro grandi bianchi friulani per scoprire alla fine quale è stato il più gradito. Per prenotare telefonare al fiduciario Sergio Resien 040 / 946758 (ore serali).

Condotta dell'Adda

Venerdì 14 ottobre alle ore 21 presso il ristorante «Conte di Medolago», via Manzoni, Medolago (Bg) avrà luogo in presenza del presidente nazionale Arcigola Carlo Petri l'inaugurazione ufficiale della nuova Condotta. Verranno discusse le prossime iniziative, si costituirà la «Piccola Tavola» e si parlerà del Congresso Arcigola. Il costo della cena compresi i vini è di lire 40.000. Per prenotare telefonare al fiduciario Nicola Mastrolefano 02 / 90939806, oppure a Marco Barzaghi 02 / 9092448.

Concorso Ristoranti Feste Unità

Ecco la classifica aggiornata dei primi dieci ristoranti. Al concorso si sono iscritti 71 ristoranti, 65 sono già stati visitati dagli ispettori Arcigola ed i relativi punteggi verranno pubblicati sul numero di ottobre del «Prezzenolo» periodico dell'associazione inviato a tutti i soci; mancano ancora 6 ristoranti, poi si potrà avere la classifica aggiornata con i 5 migliori ristoranti che si aggiudicheranno i premi messi in palio. Ricordiamo che i premi sono i seguenti: 1° L. 1.000.000, 2° L. 1.000.000, 3° L. 500.000.

1° Festa provinciale dell'Unità di Modena, ristorante «Il Principe», punti 475, cucina 240, vino 140, ambiente 95. 2° Festa dell'Unità di Iesolo (Ve), punti 465 cucina 230, vino 135, ambiente 100. 3° Festa dell'Unità di Crema (Cr), punti 435 cucina 230, vino 120, ambiente 85. 4° Festa dell'Unità di Argenta (Fe), punti 430 cucina 230, vino 120, ambiente 80. 5° Festa dell'Unità di S. Bartolomeo al mare (Im), punti 425 cucina 235, vino 115, ambiente 75. 6° Festa provinciale dell'Unità di Modena, ristorante sezione Vignola, punti 410 cucina 210, vino 100, ambiente 100. 6° Festa dell'Unità di Faenza (Ra), ristorante «Il Boscaiole» punti 410 cucina 230, vino 110, ambiente 90. 6° Festa provinciale dell'Unità di Ravenna osteria Vecchia Valle, punti 410 cucina 220, vino 100, ambiente 90. 6° Festa dell'Unità di Venturina (L) punti 410 cucina 230, vino 100, ambiente 80. 10° Festa dell'Unità di Cavour (To) punti 410 cucina 220, vino 100, ambiente 80.

A CENA DA

La cucina piemontese in venti ristoranti

GIAN CARLO RONCAGLIA

Una inconsueta iniziativa della Confesercenti di Torino e dei ristoranti aderenti alla Fiepet-Confesercenti vede, in questi giorni, venti famosi ristoranti della città e della provincia gareggiare nel proporre particolari «menu d'autunno» agli epurati pedemontani. Il «Itinerario gastronomico attraverso Torino e la sua provincia» è una delle non frequenti proposte (anche turistiche, perché no?) di un territorio abitualmente non abituato a far conoscere le sue caratteristiche. Avviata la scorsa settimana, si concluderà il 31 ottobre.

A Torino l'«Arcadia» di Gallena Subalpina, il «Balbo» di via Andrea Dona, il «Calasso» di Strada Valsalice, il «Due Lampioni» di via Carlo Alberto, il «Montecarlo» di via San Francesco da Paola, la «Vecchia Lanterna» di corso Umberto si affiancano così all'«Antica Zecca» di Caselle, alla «Betulla» di San Bernardino di Trana, al «Bulè» di San Martino Canavese, al «Centro» di Cercenasco, al «Flipoti» di Torre Pellice, al «Gaiette» di Cavagnolo, alla «Gnglia» di Pino Torinese, al «Mandrachio» di Rivarossa, alla «Panoramica» di Loranze Alto, al «Pesce» di Susa, alla «Pigna d'Oro» ancora di Pino Torinese, al «Tre Re» di Castellamonte per finire al «Villa Monforte» di Castiglione Torinese nel proporre variegate possibilità di degustazione di piatti torinesi e piemontesi, sovente poco noti oltre le frontiere della regione.

Con 40.000 lire, all'incirca, si potranno così degustare al citato «Centro» l'insalata di trote del Pellice, i peperoni in «bagna caoda», il risotto con le rane, il celebre «fritto misto» alla piemontese (tra le altre prelibatezze, ovviamente) e a prezzi non dissimili si può gustare a Susa la polenta frita con fonduta e tartufi, il «civet» di camoscio con purè di castagne, la toma del Moncenisio e lo zabajone al Barbera «vecchio», al «Mandrachio», i patè di selvag-

gina, il filetto di trota «in carpione», i piemontesissimi «gnocchi alla bava», il caporre ripieno di castagne, il capriolo ai chicchi d'uva e il «Giandua alle nocciole di Vauda».

Nè è da meno la città, con il notissimo «Caffasso» che propone tagliolini alla laugarola ai funghi, la torinese «finanziera» e «stomini» di Casalborgone, i «pescoi», i sin troppo noti agnolotti alla piemontese, i «diablotins» e lo zabajone (anche qui al Barbera...).

Con poco più il «Balbo» offre coniglio all'Arneis, agnolotti di «sairass» (ricotta piemontese morbida), lumache di Borgo San Dalmazzo, lepre al Barolo e dolci caratteristici così come all'«Antica Zecca» ci saranno i «lagittin» (involuntini) di zucca con ripieno d'oca, i salmi di fagiarella con risotto al tartufo, la scolare «tuffa» canavesana, la sella di camoscio al ginepro, e, ancora, l'indispensabile zabajone con le «galuperte» (golosità) di «cià di asa».

Tutto ciò centellinando - sia chiaro - qua e là fra mille «galuperte» proposte che non si limitano a quelle indicate citando solo alcuni dei ristoranti, ma che costituiscono appena una parte dei ricchissimi «menu» proposti, debitamente da integrare con i vini che ogni sommelier offrirà «pescando» da capaci e formidissime cantine. È in fatto di vini, come ben si sa, la Piemonte non teme concorrenza.

Le Associazioni dei Maitres italiani, dei Cuochi torinesi, quella italiana dei Sommeliers e l'Ordine ristoratori professionisti italiani sono il «cappello» posto sui non pochi «cappelli da chef» che gareggeranno in questa competizione incruenta per dire la loro sulla grande cucina che vive da secoli sulle rive del Po e nei suoi dintorni.

Una visita (almeno...) val la pena di essere fatta: certamente invoglierà a ripetere in altri luoghi un'esperienza che non potrà non risultare più che gratificante...