

Escursione nella gastronomia piacentina con i Grass

Alla taverna di Chero protagonista il quinto quarto

Da emblema della cucina povera di una volta, a specialità da riscoprire e custodire gelosamente. È il "quinto quarto", ovvero tutto ciò che rimaneva dell'animale macellato dopo la vendita ai "signori" dei due quarti anteriori e dei due posteriori: trippa, rognoni, cuore, fegato, milza, animelle, cervello, lingua, polmoni e via di questo passo. Un'ideale geografia culinaria ripercorsa nei giorni scorsi, alla Taverna di Chero di Carpaneto in una "escursione" nella migliore gastronomia piacentina organizzata dalla Confraternita dei Grass, associazione impegnata nella promozione del territorio, insieme all'Accademia della Cucina Piacentina.

Sul tavolo il "quinto quarto" si è palesato in tutte le sue forme sposandosi con vini rigorosamente locali: animelle fritte, "attributi" di toro, trippa alla piacentina, cuore trifolato con funghi e lingua al gatturcio. Chiusura a base di sbrisolona. I piatti sono stati abbinati a vini delle cantine Baraccone e Cardinalli, i cui produttori erano presenti in sala ed hanno illustrato i vini e gli abbinamenti.

Riuniti attorno al tavolo tra i numerosi (circa cinquanta) appassionati di cucina locale c'erano anche Michele Mauro consigliere dell'Accademia della Cucina Piacentina, Paolo Capelli presidente della Round Table di Piacenza, ed Eugenio Peralta presidente dell'Associazione "Le Locuste" di Varese recentemente gemellata con la Confraternita. A presentare la serata è stato Edoardo Favari, Gran Priore (presidente) della Confraternita dei Grass, mentre a indossare i panni del padrone di casa è stato Massimo Mocchi, l'"oste hero" della Taverna di Chero, inregalata della gastronomia tradizionale.

«Non posso che dirmi soddisfatto della riuscita dell'evento - è il commento del Gran Priore Favari - è stato il primo passo di un percorso comune che vogliamo intraprendere in collaborazione e in sintonia con altre associazioni che, come noi, pensano che la tradizione enogastronomica del territorio piacentino sia una ricchezza sociale ed economica da valorizzare. Ma per arrivare a

questo la strada è quella di lavorare insieme, fare massa critica e mettere in comune esperienze e conoscenze. Rispetto all'edizione dell'anno passato abbiamo visto un aumento dell'interesse e delle presenze, per cui pensiamo di essere sulla strada giusta per svegliare le coscienze (e l'appetito) degli appassionati di gastronomia di qualità che amino guardare con un occhio appena appena critico quello che hanno nel piatto e nel bicchiere, anche se conserviamo la nostra originaria matrice goliardica. I nostri prossimi appuntamenti sono altre cose a tema, per esempio quella dei bulgiti ad inizio febbraio e la rassegna Piacenza in Tavola tra aprile e giugno, che avranno come tema trasversale i prodotti a chilometri zero».

Il Favari non omette di estendere l'invito a partecipare ai prossimi eventi: «Chi volesse prendere parte ai nostri prossimi eventi non deve fare altro che tenere d'occhio il nostro sito <http://www.igrass.it> www.igrass.it o il nostro gruppo facebook e sarà il benvenuto».