

# **PRESENTAZIONE CENA AL CIRCOLO SERSANTI**

**Lunedì 7 novembre ore 20.30**

**Circolo Sersanti (piazza Matteotti)**

**a cura del Ristorante “Chi Du Burdel”**

**info e prenotazioni: 0542 628348 opp 328 1373350**

## **“Viaggio nell’unità della tavola italiana”**

Faremo un viaggio a ritroso nel tempo, partendo dall'unità d'Italia nel 1861, a tappe di 30 anni alla volta sino ad arrivare al 2011.

Riproporremo le cotture e gli stili tipici della nostra storia a tavola.

La serata vedrà impegnati non solo gli chef, ma anche 2 relatori che accompagneranno nel viaggio i commensali.

Andrea Spada, pluripremiato come miglior somelier d'Italia per svariati anni, oggi oste e patròn del ristorante “Noè” di Faenza, che passo dopo passo vi guiderà alla scoperta del vino abbinato ad ogni portata, e Anacleto Cavina, chef del Ristorante “Chi du Burdel” di Imola, che abbinerà ai piatti presentati cenni storici della cucina Italiana.

Inoltre, collabora alla serata, con la presentazione di un proprio piatto, lo chef del ristorante “San Domenico” di Imola Valentino Marcattili.

Verrete coinvolti e affascinati da ciò che oggi trovate nei vostri piatti, scoprendo che tutto è frutto di un viaggio, di esperienza, di prove e di azzardi che trovano radici profonde ed antiche, che hanno fatto della nostra cucina una delle più apprezzate in tutto il mondo.

**1861** *“L’Italia s’è fatta, ora bisogna fare gli Italiani” (Massimo D’Azeglio)*

### Antipasto

#### **Zuppa di pane , polenta e erba servito in piatto fatto di frumento**

Cucina povera , priva di carne e pesce , si utilizzava mais , frumento , segale e il vino praticamente esisteva solo sotto forma di “spremuta d’uva” mal conservato e mal maturato. In questi anni fu grande il problema dell’alcolismo , poiché i contadini stanchi e affamati spesso ricorrevano al “vino” più che all’acqua!

**1891** *“Molto cibo mal digerito non fa il corpo sano e lesto” (Pellegrino Artusi)*

### Primo

#### **Passatelli di semolino in brodo di carne e verdura**

In questi anni si sono fatti grandi passi avanti: Pellegrino Artusi pubblica il suo libro “ La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene “, una raccolta , una fotografia dell’Italia a tavola, anche se limitata quasi elusivamente a Romagna Marche e Toscana; appaiono sulle tavole le prime minestre asciutte e la pasta fresca , tuttavia condite in modo fin troppo semplice, e ancora per ora zuppe e brodi fanno da padrone.

**1921** *“I bravi cuochi vanno in paradiso” (Gabriele D’Annunzio)*

Piatto di mezzo

### **Guancialino di manzo stracotto al sangivese**

Finalmente si iniziano a consumare alcune carni, non le più pregiate, che sono ancora esclusiva dei Padroni e dei più abbienti, al popolo rimane la possibilità di consumare carne di somaro, pollame, del maiale e del manzo invece solo gli scarti, come le teste e le zampe, da qui, si cucinano le guance, oggi diventate un piatto prelibatissimo.

**1951 e 1981** *“Essere ciò che sono diventato è la testimonianza di quanto valgano lo studio, la fatica, la volontà per gratificare se stessi e far felici gli altri.” (Valentino Marcattili)*

Secondo con contorno

### **Faraona alle verze con funghi porcini**

Negli anni cinquanta la cucina conosce l’esplosione della “quantità”, le grandi abbuffate e i pranzi e le cene di gruppo e di famiglia, sono anni dove la sostanza e la quantità sono più importanti della qualità; si veniva da una lunga guerra e c’era la voglia di riscatto e di pance piene, che per troppi anni erano mancate al nostro popolo.

Negli anni 80, uno dei migliori chef Italiani, Valentino Marcattili, reinventa la nostra cucina, abbandona la strada della nouvelle cuisine, e trasforma i prodotti della nostra terra in autentiche opere d’arte, che ancora oggi fanno scuola. Sua è la creazione della ricetta che vi presentiamo.

**2011** *“Dio ha inventato il cibo, il Diavolo i Cuochi !!” (Cavina Anacleto di Chi du Burdel)*

Dolce

### **Dripping selvaggio**

**Jackson Pollock ed il suo stile di pittura ci hanno ispirato questo piatto.**

**Una base di crema inglese sarà la nostra tela sulla quale dipingeremo “sgocciolando” salse e colori, cacao, kiwi, crema al Sangiovese, tartufi di cioccolato, zucchero cristallizzato e gelatine di fragole.**

Questi sono anni dove la cucina in molti casi si può definire “estrema”: abbinamenti azzardati e uso delle materie prime decisamente innovativo. Oggi si sente parlare di cucina molecolare, cotture a bassa temperatura, sottovuoto. In realtà la mia cucina è molto semplice, casalinga, non tramandata da Grandi Chef ma bensì da mia Madre, una maniera di cucinare genuina e autentica che privilegia la materia prima della nostra terra. Tuttavia sarebbe sbagliato e indice di poca umiltà e voglia di misurarsi con se stessi non volgere sempre uno sguardo a chi nel tempo ha saputo osare.

**Anacleto “Chi du Burdel”**