

PANSA & TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

Farini e la cena da non perdere lunedì 31 agosto: gli chef-allievi omaggiano Georges Cogny

Che cosa sarebbe oggi Farini se Georges Cogny non si fosse innamorato di Lucia Cavanna e non l'avesse seguita dalla Francia? E che cosa sarebbe l'alta cucina del nostro territorio senza questo straordinario maestro che ha aperto gli occhi e guidato i sogni di tanti affermati chef? Difficile rispondere, più semplice affidarsi alla gratitudine per una straordinaria persona che ha davvero cambiato il corso della storia gastronomica di Piacenza. E che dal giugno del 2006 dorme nel cimitero più panoramico della vallata, sul cucuzolo di Gropallo. Da dove, lunedì 31 luglio, potrà gustarsi l'evento che la comunità di Farini è tornata dedicargli nella piazza del paese. Una cena che avrà come protagonisti tre suoi devoti allievi: la stellata Isa Mazzocchi del ristorante La Païta di Bilegno, Carla Aradelli (Riva di Pontedellolio) e il decano Ettore Ferri con il figlio Stefano (del ristorante La Colonna di San Nicolò).

«Noi all'epoca eravamo legati quasi esclusivamente alla cucina tradizionale - racconta Ettore, che di George fu anche amico e "complice" - lui ci spalancò davanti un universo gastronomico sconosciuto, ci fece crescere tutti con i suoi insegnamenti». Sono tanti i "figli" di Cogny dal punto di vista professionale, a parte i già citati e un mostro come Massimo Bottura, si possono ricordare Betty Bertuzzi (Caffè Grande di Rivergaro), Daniele Repetti (Nido del Picchio di Carpaneto), Giovanni Traversone del Nuovo Macello a Milano, Claudio Sadler, Mariangela Trecordi, Renato Colombo, Donato De Santis (emigrato in Sudamerica, giudice del MasterChef argentino), Elide Mollo de Il Centro a Priocca, in Piemonte, Maurizio Grange de La Clusaz in Val d'Aosta, Graziano Solari del Castellaccio di Travo. E più di tutti l'enfant prodige Filippo Chiappini Dattilo, che gli succedette al timone dell'Antica Osteria del Teatro.

Per quanto riguarda la cena del 31 agosto si aprirà con un omaggio a un prodotto di eccellenza di questo spicchio di vallata, la mitica torta di patate, ma tra gli antipasti ci sarà anche spazio per una singolare lavorazione locale: i commensali potranno infatti scoprire che il viaggio dei salmoni delle Far Oer assomiglia a quello di Paolo Ulivieri, dentista 58enne di Farini con ambulatorio a Gossolengo, nativo di Milano da famiglia parmense e ancor prima versiliese, che ha risalito il Nure fino a 700 metri di Montereggio per un vi-



Ettore e Stefano Ferri, Carla Aradelli e Isa Mazzocchi

PANSA &... STORIE

Danilo, felicità sono 100 capre a Sella Generali

Il paradiso non è un luogo, è uno stato dell'anima. Io l'ho trovato qualche giorno fa ai 1200 metri di Sella dei Generali, al confine tra i comuni di Farini e Cofl. Uno spicchio di Appennino intriso di selvaggia magia e dove, per inciso, si godeva il sollievo di aria fresca ad un orario in cui in città si boccheggia sopraffatti dal caldo. Sono



Un'immagine del passato della cena di Farini dedicata a Georges e (nel riquadro) Cogny

sionario progetto extra professionale che si chiama Prelibatezze dell'Alta Valnure e si concretizza nella produzione di ottimo salmone affumicato.

Il primo piatto, frutto della creatività di Carla Aradelli sarà un "Panzerotto ripieno di melanzane con una fonduta di Grana Padano e tartufo nero della Valnure". Lo spunto per Carla sono state le ineguagliabili crêpes di Georges, nelle quali lo chef lasciava "cadere" anche un po' di brandy. «I panzerotti - spiega Carla - sono una ricetta se vogliamo "francesizzante", strettamente collegata alle crêpes».

Per il secondo Isa Mazzocchi rileggerà un altro grande classico dello geniale cuoco franco-valnurese: il petto d'anatra, in questo caso leggermente affumicato con insalatona di grano saraceno (del Galletificio Valdione) pesca e verbena.

«Georges preparava il petto d'anatra alle pesche con una ricetta molto impegnativa e decisamente francese che comprendeva anche il fondo bruno - spiega Isa - io ho cercato di piacentinizzare il piatto rendendolo anche più consoni alla stagione estiva».

E infine Ettore Ferri, che assieme al figlio Stefano, renderà omaggio a un piatto che Georges ha proposto lungamente in carta, tra i dessert preferiti anche di Alain Ducasse: "nougat glacé" (che Cogny italianizzava in

"Torrone Ghiacciato"). Un semifreddo arricchito da bianco d'uovo montato a meringa e con un "contorno" di frutti di bosco. «A Georges mi ha legato una grande amicizia e ogni anno con Stefano cerchiamo di riproporre qualcosa che ho imparato da lui - spiega Ettore - l'ultima volta fu un "gratin" al limone. Lui aveva il senso della ricerca e della sperimentazione nel Dna, ricordo i tanti viaggi che abbiamo fatto assieme in Francia per provare ristoranti stellati, ogni volta che arrivavamo in un paese lui si precipitava subito in libreria per acquistare volumi di cucina e di ricette». La cena, che si preannuncia, come potete immaginare avendo svelato il menù, particolarmente interessante, sarà accompagnata dai vini delle cantine della Valnure, che nel corso degli anni hanno alzato sempre più l'asticella della qualità ed oggi si propongono con pieno diritto - dalle bollicine ai passiti, dai frizzanti della tradizione fino ai bianchi fermi - come eccellenze assolute del territorio. Per partecipare occorre prenotarsi al numero 338.1210343.

L'evento gastronomico sarà preceduto anche quest'anno da una cerimonia, che comprenderà la consegna del Premio Georges Cogny a due allievi particolarmente meritevoli dell'Istituto alberghiero Raineri Marcora. **g.jelle**

salito assieme all'amico Antonio Mazzocchi, ex sindaco di Farini, che mi aveva promesso una storia e un incontro "indimenticabili". Non mentiva.

Dopo mezz'ora di scalata da Farini verso la Valtrebbia, tra "gallerie" di boschi, immensi campi di girasole, allevamenti di mucche e altri scenari spettacolari, ci siamo ritrovati su un altipiano verde davanti a un cartello di legno con il disegno di una capretta e la scritta "Casa del pastore", pochi metri più in là due vecchie roulotte e un rudimentale porticato recintato e coperto da un tetto di paglia, con un tavolaccio e qualche panca.

In quel momento è comparso Danilo Agnelli, il "pastore di Peli", 58 anni, l'aspetto di un attore da film western anni '70: occhi azzurri, pizzetto arruffato, carnagione di quel particolare colore olivastro che solo il lavoro di campagna può conferire, cappellaccio calato in testa. Nella mano destra stringeva una cacciottella dall'aspetto particolarmente invitante, nella sinistra una bottiglia di vino rosso. Il suo "benvenuto" ai nuovi amici. Ho notato con curiosità che parla con un accento spicca-



Danilo Agnelli, il "pastore di Peli"