

Angolo Cottura

di Franco Casella

Alla Locanda dei Beccaria una cena per raccogliere fondi a favore dei malati terminali della provincia

Tanti chef per beneficenza

L'Oltrepò, fra tradizione e innovazione. Un buon argomento per le nostre conversazioni, anche per una tavola rotonda o un dibattito tra esperti, insomma, per tutto ciò che dura lo spazio di un mattino e ha la profondità di un sermone di Celetano in prima serata, quando le sue pause sono più pregnanti delle parole. Tuttavia ne parlo, perché credo che questo tema abbia trovato una collocazione ben più importante: nessuna chiacchiera a vuoto, almeno per una volta, ma una tangibilissima collocazione in una vera cena benefica che domenica prossima avrà lo scopo di raccogliere fondi da destinare all'assistenza domiciliare dei malati terminali. Per questo, raccogliendo l'invito di Sandro Evangelisti, Presidente della Casa del Sole, il ristorante Prato Gaio, Le Robinie di Cà d'Agosto e La Locanda dei Beccaria si sono consorziati per la realizzazione di un menù che si giocherà tra le ricette della più sana tradizione, magistralmente

interpretate da **Giorgio Liberti** e le creazioni di **Enrico Bartolini**, mentre mia moglie **Luisa** nuoterà in mezzo al guado. Tutto ciò per raccogliere denaro per una destinazione concreta, diretta e immune da pericoli di "dissolvenze". Per sgombrare il campo da qualsiasi sospetto vi dirò che tutte le materie prime, i vini, il lavoro svolto da cuochi, camerieri e sommelier saranno a costo zero, così da poter destinare l'intero incasso alla realizzazione del progetto. Giusto, anche se volgare, dire che il costo è di 100 euro. Inutile dire che più di una notte è scivolata via per definire il programma della serata, quali piatti proporre, tra suggerimenti, considerazioni, proposte e bocciature. Ma finalmente tutto è pronto in ogni dettaglio, pesato, considerato e studiato come non mai, perché tutto sia memorabile e all'altezza del compito che ci siamo dati. Non starò certo a dare anticipazioni, se la curiosità vi rode non avete che da telefonare al numero della Locanda e in un solo colpo avrete l'occasione per una bella cena, ma, soprattutto, per contribuire ad alleviare le sofferenze di chi è stato più sfortunato e a questa cena non potrà partecipare. Vi offro un'anticipazione. Nella sala del camino si prenderà l'aperitivo che, in tema con la serata, vedrà in un angolo la famiglia Daturi alle prese con i suoi salumi da favola, serviti sulla focaccia di Maga e accompagnati dai "farsulè" del Prato Gaio. All'altro angolo, Enrico Bartolini sciorinerà le sue invenzioni, dando fondo all'estro che io, in trent'anni di girovagare insaziabile, non ho mai trovato in un giovane di poco più di vent'anni. E per finire, la colonna sonora sarà affidata ai Cantablos. Chissà cosa ne penserà **Giorgio Calabrese**, paroliere di Mina, conduttore della serata.

