

Le cene di apprendimento

Scienza e piacere si mescolano

Organizzate dall'Arcigola SlowFood con trecentocinquanta iscritti a Brescia

Scienza e piacere si mescolano. La conoscenza lo sappiamo aiuta ad assaporare meglio l'arte e quindi anche l'arte culinaria. Capire, anzi carpire i segreti chiusi nelle profumate cucine così come ascoltare da chi studia le magie del succo dorato di Bacco quanto lavoro sta dentro quelle snelle bottiglie, sollecita ancora di più il gusto del palato. Ecco perché l'Arcigola organizza le sue cene 'di apprendimento', dove si mescolano scienza e piacere, tradione e sperimentazione. Qui stesse che, durante l'ultima cena' alle Maschere di Iseo, poco distante dalle colline di Franciacorta, sono venute dalle consorelle ondulate Langhe, terra di tradizione, di storia, di letteratura e di buon vino. Dove si ricerca il nuovo, si cura l'immagine alla francese, ha spiegato il proprietario delle aziende Ceretto, ma non si dimenticano i nonni. E così, grazie al duro lavoro, alla sagacia imprenditoriale, ed anche a tre annate eccezionali, si raggiungono le seicentomila bottiglie in un anno nelle sue cantine. Ma il nostro Arcigola Slow Food, movimento internazionale per la tutela ed il diritto al piacere, 350 iscritti a Brescia, diffuso in 17 paesi stranieri, con l'italiano Carlo Petrini presidente 'mondiale', non organizza soltanto cene. Nato timidamente circa cinque anni fa, ha ora un'attività complessa,

sempre in obbedienza a quanto recita il suo manifesto, racchiuso nel logo di una slow lumachina. «Contro coloro che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da procurarsi in lento e prolungato godimento». E, partendo dalla tavola, dagli contro al fast food, in nome dello slow food. Le attività delle quattro 'condotte' (così si chiamano le sezioni di zona) della provincia bresciana sono seguite da Marino Marini, che è anche in obbedienza al gergo tipico di tali sodalizi goderecci alimentari, governatore della Lombardia. Tra i prossimi appuntamenti figurano la finale di Salambledon con Gianni e Paola Mura al ristorante La ruota di Sabbio Chiese il 27 maggio; la visita all'azienda agricola Ca' del Bosco di Erbusco il 30 maggio; 'Il gioco del piacere' al Gambero di Calvisano l'11 giurono.

gno.
Per i prossimi mesi sono in preparazione le manifestazioni alimentari Castervino a Castro, in provincia di Bergamo, in luglio, la Fiera di Bornato in settembre, la Sagra del pursel di Fiesse in novembre, l'Estate di S. Martino di Montichiari in novembre ancora. Prosegue poi l'organizzazione di corsi di cucina e di degustazione; mentre tra breve saranno presentate le novità librarie di Arcigola.