

Sotto il segno di Teofilo Folengo

Al via la XVII edizione della rassegna A Tavola con Merlin Cocai, dedicata alla cultura enogastronomia rinascimentale



Con l'entusiasmo di sempre si apre la XVII edizione del ciclo di appuntamenti dedicati al poeta macaronico Teofilo Folengo. L'intento è quello di far conoscere la personalità e le opere di un personaggio così importante per la cultura enogastronomia rinascimentale. Il patron è come di consueto Otello Fabris; accanto a lui merlianiani Maestri, Scolari e Ristoratori: tutti insieme per un appuntamento divenuto ormai tradizione.

Teofilo Folengo, monaco poeta, è una figura di straordinario valore storico, importante anche nella contemporaneità: nel passato fu amato e odiato, studiato e discusso, a volte contestato; nel presente sorprende, sbalordisce e fa parlare di sé a 360°. Nella rassegna ogni ristoratore ripropone alcune delle sue idee e dei suoi motivi. Il preciso carattere e la decisa personalità di Teofilo Folengo si possono ritrovare in ogni variopinta interpretazione di questa rassegna.

Le Mame: la novità di questa edizione

Lo stesso Otello Fabris racconta la riscoperta delle Mame, antica varietà di fagiolo: "La storia inizia qualche anno fa - spiega - quando ricevetti in dono sette fagioli da una anziana signora della frazione bassanese di Valrovina. Il mio personale interesse per l'orticoltura mi suggerì subito di avere in mano un'autentica rarità biologica, mai vista e

registrata neppure nei testi o nei cataloghi più qualificati. In un primo momento fui portato a riconoscere in questo rarissimo legume un relitto di antiche coltivazioni autoctone di fagioli d'età precolombiana". Fabris si rifa infatti ad una citazione di Pietro Andrea Mattioli (un letterato del XVI secolo), che parla di fagioli "gialli, i quali, penso, che non fossero incogniti a gli antichi...". Questa ipotesi necessita di conferme e i dubbi sono legittimi, vista anche l'affermazione di Cristoforo Colombo, il quale scrive che i fagioli trovati nel Nuovo Mondo sono di gran lunga migliori di quelli coltivati in Europa. Invece questi legumi (catalogati ora nei Giacimenti Gastronomici di Veronelli con il nome di Mame di Valrovina e nell'Elenco nazionale dei Prodotti tradizionali come Mama bianca di Bassano) spiega ancora Fabris "sono ottimi e perciò, nell'Europa precolombiana avrebbero avuto ben altro riscontro".

Tante storie ancora da raccontare

Non sarà solo il piacere di degustare le Mame a rendere unico questo evento, ogni ristoratore, infatti, realizzerà una propria interpretazione delle antiche ricette merliniane utilizzando i tanti pregiati prodotti che distinguono il territorio. Il punto centrale della rassegna sarà quindi la consapevolezza della rivisitazione delle antiche ricette per il piacere di conoscere, scoprire e giocare in un'atmosfera rinascimentale.

Roberto Gasparin



Le serate del Merlin Cocai

Venerdì 28 Settembre "Al Toresan" Villa Arrigoni Breganze (VI) Tel. 0445.873260 Chiuso il giovedì	Tel. 0423.722575 Chiuso il giovedì
Venerdì 12 Ottobre "da Gerry" Monfumo (TV) Tel. 0423.545077 chiuso il lunedì	Venerdì 17 Gennaio "Pulierin Cucina Cantina" Bassano d. G. (VI) Tel. 0424.566785 Chiuso la domenica
Venerdì 26 Ottobre "Country Hotel Il Tinello" Solagna (VI) Tel. 0424.80467 Chiuso il lunedì	Venerdì 1 Febbraio "Castello Superiore" Marostica (VI) Tel. 0424.73315 Chiuso il mercoledì e giovedì
Giovedì 8 Novembre "Villa Damiani Trevisani" Campese di Bassano d. G. (VI) Tel. 0424.522201 Chiuso la domenica	Venerdì 8 Febbraio "Villa Razzolini Loredan" Asolo (TV) Tel.0423.951088 Chiuso il Lunedì
Venerdì 7 Dicembre "Teatro dei Sapori" Castelfranco Veneto (TV)	Venerdì 29 Febbraio Ristorante "Al Pioppeto" S. Cuore di Romano d'Ezz. (VI) Tel. 0424.570502 Chiuso il martedì