



SUCCEDE

Diecimila anni di Roero
Il Consorzio del Roero, fondato nel 2014, celebra i dieci anni con una giornata dedicata a queste terre importanti e fertili del Cuneese, dove i principali vitigni piemontesi, con qualche cosa di autoctono, vengono coltivate e tradotti con sapienza antica e tecniche moderne in ottimi vini. Ad anni alterni, Roero Days si tiene in Piemonte e in altre regioni. Stavolta tocca proprio a Milano, che lunedì 3 giugno a Palazzo Giureconsulti ospita banchi d'assaggio, presentazioni di libri, degustazioni guidate (da Ada Villa, Daniele Cerni, Chiara Giannotti e Gianni Fabrizio). Saranno oltre sessanta i produttori presenti e spiegheranno le loro etichette, soprattutto Arnes (bianco) e Nebbiolo, oltre a qualche bolcina e alcune altre novità. In mostra ci saranno anche le nuove etichette del Consorzio. (tril vitale)

IERI

Acqua di rose il nettare divino

Sulla preparazione versioni discordanti ma il suo uso ha connesso culture diverse. Da Leonardo all'Islam

di I.F.

«A cucina tra Medioevo e Rinascimento gronda acqua di rose. Ne è intrisa, con il peso di un'evidente simbologia liturgica che fa apparire nelle agiografie del tempo le rose rosse come simbolo del martirio. E così nel martirio di santa Dorothea o in quello di sant'Agnese, che, dopo l'esecuzione, torna dal Paradiso con un cesto di rose in pieno inverno. Il codice "Historia Plantarum" indica nel XIV secolo che "con le rose fresche si possono confezionare miele rosato, zucchero rosato, sciroppo di rose, olio rosato e acqua di rose, ma come si faceva l'acqua di rose non si può dire con certezza".

In effetti ci sono interpretazioni discordanti: in una versione più semplice si prepara con acqua, succo di erbe o frutti, zucchero o miele; altre si rifanno alla scuola medievale periana che la conosce come *galid*, (da *gal*-rosa e *ab*-acqua). Il termine fu adottato nel greco medievale come *zoupidia*. Furono i chimici periani nel mondo islamico medievale a perfezionare la distillazione a vapore, il che ha portato a versioni più efficienti, diffuse ed economiche. La citazione più autorevole, comunque, è quella di Leonardo da Vinci nel *Codice Atlanticus*: "Zucchero, acqua rosa, limone e acqua fresca colati in tela bianca; e questa è bevanda di Turchi la stata".

La fortuna dell'acqua di rose collega culture diverse, dalla mediterranea all'anglosassone, e si protrae per oltre quattro secoli, soprattutto in pasticceria e fino alla diffusione su larga scala della vaniglia. Nel medioevo nasce anche la "torta di rose" (senza fiori, il nome è dovuto alla forma) attribuita al cuoco e scalo della corte ferrarese Cristoforo de Messisbugo; è



Qui e al centro i petali di rosa

lui a dedicarla a Isabella d'Este in occasione delle nozze di quest'ultima con Federico il Gonzaga, anche se si crede che la tradizione del dolce fosse già presente nel Basso Garda lombardo.

Anche la letteratura gastronomica lombarda del tempo segna pietra miliare con le ricette di Martino De' Rossi, passato agli annali come il Maestro Martino da Como. Star-chef del tempo, fu cuoco di cardinali e patriarchi, per arrivare fino alla corte papale: fu largo uso dell'acqua di rose nel suo celebre ricettario *De Arte Coquinaria*, oggi conservato alla Library of Congress di Washington. Le "rose rosicce" compaiono nella ricetta della "torta di caprioli", pestate bene e unite "a dei bon cascio (formaggio) fresco e una tetta di vitella bene all'esca".

Utilizza l'acqua di rose Bartolomeo Scappi, cuoco dei papi con origini di Duenza, in Varesotto: l'acqua di rose è parte di un impasto per comporre "uno sfoglio di pasta alquanto sottile fatto di fiori di farina, acqua di rose, sale butiro, zucchero, e acqua tepida" e destinato a contenere il ripieno dei suoi tortelli di cappone.

ESPANSIONE ROMANA



A sinistra gambero con salsa alla rosa di Capitan; sopra il piccione alle rose di Sacchi

intreccia tecniche di cucina salata e dolce nel "Shinsei no bara" che Mina Karimi, capo pasticceria, prepara con rabarbaro laccato, gelato all'asparago bianco di Bassano, petali di rosa brinati, terra di nocciolo, olio evo e bolle di sake. Dalle memorie contadine arriva, invece, la tradizione della confettura con i petali di rosa che, secondo Alessandra Bettoni dell'agriturismo La Freschera di Paranzica (Bergamo) «è ideale per fare crostate e guarnire la pannocciata». Sempre nella Bergamasca, un'altra struttura agrituristica della rete si distingue per un formaggio caprino con zafferano e petali di rose, che utilizzano per guarnire le torte.

"We want bread and roses too", vogliono il pane ma anche le rose fu lo striscione delle operie delle fabbriche di Lawrence, Massachusetts, in occasione di uno sciopero il 12 gennaio 1912. Riprende un concetto espresso da Karl Marx, che usa lo stesso esempio per dissertare sulla contestuale necessità sia dell'indispensabile (il pane) che del superfluo (le rose) per potersi essere felici e realizzati. E anche una postila omonima di James Oppenheim, pubblicata nel 1911, che nell'ultima sua strofa ricorda che "i cuori muoiono di fame così come i corpi; pane e rose, pane e rose".

ESPANSIONE ROMANA





Ogni pizza, un capolavoro: scopri le combinazioni di sapori che hanno segnato la Nostra Storia. Ingredienti selezionati, passione e tradizione si fondono per creare esperienze uniche di pizza.

Fratelli di Pizza - Sant' Alessio
Via dei Livelli, 51/c
27018 Sant' Alessio con Vidolano (Pv)
Tel. 0382 185985
Lunedì - Venerdì 12:00 - 14:30
Martedì - Domenica 12:00 - 19:00

Fratelli di Pizza - Tre Torri
Via Spallanzani, 6 - 27100 Pavia
Tel. 0382 175 1266 - Mob. 353 400 0477
Lunedì - Chiuso
Martedì - Giovedì 12:30 - 20:00
Venerdì / Domenica 12:30 - 19:30

www.fratellidipizzaitalia.it