



Martedì 24 ottobre 2017 (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Mi piace](#) [Condividi](#)

«L'autunno Del Tone» anteprima a Curno per i buongustai

«Per realizzare buoni piatti è indispensabile utilizzare materie prime di qualità», dice Fiorenzo Innocenti, chef patron della Trattoria del Tone, a Curno, introducendo la presentazione del suo menù autunnale preparato, in anteprima, per il Club Buongustai Bergamo.

Protagonista della serata il “mais Marano”, una varietà creata nel 1890 dall'agricoltore vicentino Antonio Fioretti, ottenuto dall'incrocio di due mais locali: il Pignoletto d'Oro e il Nostrano. Ci sono voluti ben vent'anni per produrre la nuova varietà di granoturco, ma l'impegno è stato premiato con l'attribuzione, nel 1940, del marchio statale e con la conservazione dei semi nella banca del germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria “Strampelli” di Lonigo (VI). Subito e a lungo apprezzato per il gusto e il suo valore nutritivo, il “mais Marano”, soppiantato in tempi recenti da mais ibridi di maggior resa, è tornato alla ribalta ricercato da un sempre maggior numero di estimatori.



Ernesto Tucci, Marina e Fiorenzo Innocenti.

Nel menù “L'autunno del Tone” è stato valorizzato in due portate: “Lasagnetta con funghi porcini e crema di mais Marano” e “Anatra fondente al caramello d'arancia con polenta di mais Marano”. Due piatti eccellenti come tutti quelli della cucina di Fiorenzo Innocenti: classe 1955, formato alla scuola alberghiera di San Pellegrino Terme, dopo aver fatto esperienza in cucine di alberghi in Valle Brembana, diviene lo chef patron della trattoria del nonno Tone, a Curno. Nel 1993 la trasforma nell'attuale locale di charme. Con l'aiuto dell'insostituibile moglie Marina inizia a proporre una cucina legata al territorio e alla tradizione interpretata con ricercatezza. Accanto al locale, ancora oggi funziona il mulino di famiglia: Fiorenzo è figlio di un mugnaio e commenta: «Per me parlare di farina è tornare alle origini».

Brillante esponente dell'Associazione Ristoranti Regionali – Cucina DOC (che ha sede a Vercurago, www.ristorantiregionali.it) ha cucinato le sue raffinate ricette in convegni enogastronomici, organizzati dall'associazione nelle più prestigiose località turistiche italiane. Il segreto del suo successo è la passione per il suo lavoro, che si esprime anche nella costante ricerca e selezione delle materie prime, come hanno riconosciuto i soci del Club Buongustai Bergamo, guidati a questa interessante serata dal presidente avvocato Ernesto Tucci. Gli altri piatti degustati sono stati la “Crema di zucca mantovana con totanetti e seppie all'emulsione di basilico” e “Semifreddo alla menta con crumble alla liquirizia e fondente al cioccolato”.

Roberto Vitali