

News - Eventi - **Leggi tutto** »

Save the Date/22 Ottobre 2017, torna Torre in Festa

22 Ottobre 2017, torna Torre in Festa Torre in Festa 22 Ottobre 2017
Dalle 9 alle 18 ...**Leggi tutto**»

CON GOPPION LA TRADIZIONE DEL CAFFÈ AD HOST 2017

La torrefazione trevigiana da quasi 70 anni è storia del caffè. Dal 20 al :
ottobre in Fiera a Milano pre ...**Leggi tutto**»

CASTAGNE, BARDOLINO E MONTE VERONESE: I PRODOTTI DEL BALC
A SAN ZENO

Cinque menù degustazione con castagne, vino Bardolino e formaggio
Monte Veronese. Dal 12 ottobre al 12 nov ...**Leggi tutto**»

MILANO GOLOSA 2017: LA TRADIZIONE IN TAVOLA

Per la sesta edizione Milano Golosa racconta una cucina concreta con



Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

▶ Ricette del goloso

▶ Ricette giornalisti

▶ Ricette chef

Home » Roberto Vitali » Gastronomia » "L'autunno del tone" anteprima a curno (bg) per i buongustai

“L'autunno Del Tone” anteprima a Curno (Bg) 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.

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”. Nella foto, da sinistra, Ernesto Tucci, Marina e Fiorenzo Innocenti.

