

## Pizza margherita e brodo di testuggine per festeggiare l'Unità d'Italia

**Pubblicato:** Lunedì 10 Ottobre 2011



Dal vermouth alla pizza margherita, dal brodo di testuggine (che in realtà è di testa di vitello) ai primi "sorbetti lattiginosi" cioè i gelati realizzati con il latte: ha servito insospettabili sorprese la cena risorgimentale organizzata dagli amici del liceo Cairoli.

Realizzata materialmente, come nella passata edizione che aveva servito una "cena romana", dalla professoressa **Maria Meriggi** e da suo marito **Fernando Orlando** – dei veri talenti nella cucina "culturale" sia raccontata che realizzata – e aperta anche ai culturi dell'enogastronomia "ragionata" oltre



che agli associati, ha fatto scoprire il cibo servito nel secolo dell'unità d'Italia, che tanto ha fatto per unire gusti e sapori di regioni tanto diverse.

«**I Garibaldini sono partiti mangiatori di risotto e sono ritornati mangiatori di maccheroni**» era un detto citato dalla professoressa Meriggi nelle sue presentazioni: un detto che racconta cosa ha rappresentato il cibo per quell'epoca, dove non a caso si è cominciato a prendere le abitudini alimentari che si hanno ancora oggi.

Parecchie portate, dedicate anche ad **Artusi**, che ha rivoluzionato la gastronomia italiana (quest'anno si celebra il centenario della morte), e alla cucina francese che ha dedicato un meraviglioso **risotto asparagi e funghi** a "**Monsieur**" **Verdi**. A conclusione, l'ottocentesca zuppa inglese in salsa tricolore e i primi "sorbetti lattiginosi", cioè i gelati come li conosciamo oggi.

Una menzione speciale, anche se non gastronomica, va però anche al piccolo siparietto poetico regalato

dal professore del liceo, e poeta lui stesso, **Silvio Raffo**: che ha fatto ironicamente scoprire in tre lacrime poesie tutta l' enfasi risorgimentale dell' Unità.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it