VareseNews

La storia del baccalà in cucina col Visconte Cerini

Pubblicato: Lunedì 21 Settembre 2015

Il Comune di Castellanza con l'Università LIUC e l'Associazione Ecomuseo della Valle Olona hanno dedicato quest'anno – fra maggio a settembre – alla figura del **visconte Livio Cerini di Castegnate** una retrospettiva ampia e completa, toccando ogni aspetto della sua poliedrica vita ricca di passioni.

Nei primi due incontri estivi di successo "I Tesori della Gastronomia con il Visconte Livio Cerini di Castegnate" all'Università LIUC nell'ambito delle "Conversazioni in Biblioteca" – fra gli ospiti, anche lo chef e maestro Gualtiero Marchesi – sono stati esplorati i temi cari al Visconte: la cucina italiana fra ricerca storica e avanguardia, la sua attività di imprenditore, le sue invenzioni in cucina come la Teodolinda e il Mortaio secondo la sezione aurea di Pacioli e la sua immensa collezione di menù storici e di libri antichi a tema gastronomico.

In questa ultima occasione, **sabato 26 settembre presso la Sala Conferenze della Biblioteca Civica**, sarà toccato l'ultimo dei temi trattati dal Visconte in ben due pubblicazioni:

"Il Baccalà del Visconte Livio Cerini di Castegnate"

Nel 1986 Cerini pubblica il volume "Il libro del baccalà" edito da Longanesi, ne seguirà un'edizione Tea ed entrambe saranno esaurite. Così nel 2008 il libro torna alle stampe come "Il grande libro del baccalà" stavolta edito da Idealibri arricchito da illustrazioni e fotografie e con l'aggiunta del capitolo sulle Confraternite del Baccalà e loro storia.

Il visconte Livio Cerini di Castegnate è stato un esimio cittadino castellanzese, figlio di una generazione di illuminati imprenditori e del primo Sindaco del Secondo Dopoguerra, il visconte Leonardo Cerini di Castegnate. Fine gastronomo e studioso di storia della cucina, membro dell'Accademia Italiana della Cucina, è stato personaggio di indubbia fama in Italia e nel mondo, contribuendo a diffondere il nome della nostra Città attraverso le sue opere letterarie.

Personaggio di indubbio fascino e spessore culturale, Cerini ha pubblicato con Sonzogno, Salani, Longanesi e Idea Libri volumi di grande interesse e successo sulla gastronomia e sulla storia della cucina fra cui "Il Cuoco Gentiluomo" (1980), "Il gentiluomo in cucina" (1983), "Il libro delle padrone di casa" e "Il libro del Baccalà" (1986), "A tavola per amare" (2000), "Il gourmet vegetariano per carnivori" (2002) che gli è valso un prestigioso riconoscimento internazionale.

Collezionista di testi storici di cucina fra 1500 e 1800, fine gourmand e appassionato cuoco ai fornelli, Cerini nel 2007 ha venduto all'Academia Barilla la sua ricca collezione di circa 5 mila menù storici. Inoltre, 1.400 volumi antichi sono stati acquistati dalla Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza costituendo il "Fondo Cerini di Castegnate". Scomparso a Pallanza (VB) nel 2012 all'età di 94 anni, Cerini ha lasciato un immenso patrimonio tematico alla moglie Wilma, poetessa e scrittrice, oggi ben lieta di partecipare a questa iniziativa che si concretizza nel corso del mese di maggio e di giugno 2015 in concomitanza con l'avvio di Expo a Milano.

Sabato 26 settembre 2015
Ore 15.30 – 18.30
Biblioteca Civica
Piazza Castegnate 2 bis
"Il baccalà del visconte Livio Cerini di Castegnate"

Relatori
Vincenzo Lo Scalzo – Agorà Ambrosiana – Dalla pesca alla conservazione
Anna Di Cataldo – Docente IPSAR Vespucci Milano – I principi nutrizionali del baccalà
Raffaele Rignanese – Chef – La trasformazione e l'utilizzo in cucina
Samanta Cornaviera – Giornalista – Cucina storica e baccalà
Domenico Liggeri – Giornalista enogastronomico – Il valore relazionale, antropologico e culturale del pesce stagionato
Andreina Colombo Passoni – Gaetano Castiglioni – Gianfranco Zaffaroni – Le memorie storiche del territorio raccontano

Coordina il dibattito: Ettore Mocchetti – Direttore La Cucina Italiana

Interverrà la sig.ra Wilma Minotti Cerini.

A seguire:
degustazione di piatti a base di baccalà cucinati da Antica Farmacia dei Sani e Civico 11. Vini in abbinamento ai piatti provenienti dalla Tenuta Montemagno.
(Sala Rotonda – adiacente la Biblioteca Civica)

All'evento collaborano anche la Pro Loco di Castellanza e il Rione In Sü.

LA MOSTRA

Fino al 31 ottobre 2015 presso la Biblioteca Civica di Castellanza (Piazza Castegnate 2 bis) nella Sala Collezione Pomini sarà allestita una mostra per illustrare vita e opere del Visconte Livio Cerini di Castegnate: il percorso espositivo inizia con un "assaggio" delle opere pittoriche a tema gastronomico di Enrico Carnevale Schianca, realizzate per una pubblicazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Vigevano. Quindi in Sala Pomini due pannelli esplicativi riassumeranno in sintesi la biografia di Livio

Cerini, le sue invenzioni, la sua bibliografia; saranno proiettate immagini che lo ritraggono in occasioni mondane e nella vita quotidiana (concesse dalla moglie, sig.ra Wilma Minotti Cerini); inoltre, grazie alla concessione dell'Academia Barilla, saranno proiettate le immagini dei menù storici acquisiti dalla collezione del Visconte.

Biblioteca Civica di Castellanza – Sala Collezione Pomini – Piazza Castegnate, 2 bis. Tel. 0331.503.696 – biblioteca@comune.castellanza.va.it.
Orari: martedì/mercoledì/giovedì 14.30 – 18.30; venerdì e sabato 10.00 – 12.30; 14.30 – 18.30. Lunedì CHIUSO

INIZIATIVE COLLATERALI: IL MENU' DEL VISCONTE

Infine, sempre nell'ambito delle iniziative castellanzesi legate ad Expo 2015, è stato proposto ai ristoratori della città e della Valle Olona di adottare "Il Menù del Visconte Cerini", potendo scegliere fra i menù – e varianti – dedicati ad ogni giorno della settimana, con ricette selezionate e tratte dai libri di Cerini.

Hanno aderito all'iniziativa: Antica Farmacia dei Sani (Castellanza), Ristorante Rid e Pacià (Legnano), e Ristornate Koinè (Legnano). I menù completi con le ricette scelte dalla sig.ra Wilma Minotti Cerini sono disponibili sul sito www.castellanzaonline.it e sul sito della Biblioteca Civica di Castellanza www.biblioteca.castellanza.va.it

Orlando Mastrillo
orlando.mastrillo@varesenews.it