

## Ristorante La Muscandia

col patrocinio del Comune e della Pro Loco di Pino d'Asti

**Sabato 17 marzo 2018 dalle ore 19.30**

Il ristorante, in attività da oltre 30 anni, propone all'interno dei suoi menù il vitello tonnato e desidera celebrarlo, festeggiarlo e tutelarlo nella sua interezza, dall'errore di traduzione in poi.

Il ristorante desidera organizzare una serata gastronomica dove far degustare:

- vitello tonnato "originale", prima del 1891
- vitello tonnato "antica ricetta", tra il 1891 e il 1945
- vitello tonnato "come lo conosciamo", dal 1945 e ieri
- vitello tonnato "interpretato oggi da La Muscandia", oggi e forse domani

Seguiranno gli immancabili gnocchi di patate, ricordo delle domeniche trascorse in campagna dai nonni e a seguire il buntet della tradizione a completamento del menù.

Il Ristorante desidera interessare e invitare giornalisti, uomini e donne di cultura, appassionati, blogger e personaggi istituzionali del nostro territorio a diffondere la notizia a tutela della memoria, gli stessi sono invitati alla cena che sarà a carico dell'organizzazione.

L'organizzazione propone anche di fondare una organizzazione no profit che conservi le ricette e che ne tuteli il buon nome e la paternità territoriale. Per questa prima edizione verrà proclamato il primo custode della Confraternita del Vitello Tonnato, detentore delle ricette per un anno ovvero fino all'evento del prossimo anno.

L'evento vuole porre l'attenzione sulla necessità di tutelare ciò che è nostro, ciò che è del territorio, ciò che deve essere vanto e orgoglio.

Alessandro Icardi, La Muscandia

INFO:

[www.ristorantelamuscandia.com](http://www.ristorantelamuscandia.com)

[ristorantelamuscandia@gmail.com](mailto:ristorantelamuscandia@gmail.com)

tel: 011.19.83.92.61

cell: 392.01.24.989

Si ringrazia per la preziosa collaborazione: **Centro Commerciale Magnone, Azienda Vitivinicola Piero Olivieri, Azienda Vitivinicola Ca' del Prete, Tipografia Marzano, rivista Picchio Verde**

*"C'era una volta il vitello tonnato!*

*Beh, sì, no, forse occorre un po' di chiarezza.*

*Il vitello tonnato è un piatto tra i più celebri e celebrati della storia della gastronomia italiana ed internazionale tuttavia è figlio di un errore di traduzione.*

*Come per la scienza talvolta gli errori e le casualità creano basi su cui l'uomo può creare e stravolgere...ma veniamo al nostro vitello tonnato.*

*Fino all'anno 1891 nel nostro bel Piemonte e nella Savoia appena divenuta francese, era uso consumare un piatto freddo a base di carne magra arrosto condita con i suoi succhi in aggiunta ad acciughe, capperi e limone, il "veau tannè" che tradotto significa vitello CONCIATO.*

*Il padre della gastronomia moderna, Pellegrino Artusi, nel suo libro - Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene - descrive invece una ricetta in cui il tannè è già divenuto tonnè ovvero dove è già presente il tonno.*

*Molto si è parlato, molto si è interpretato, nessuno ha mai ammesso il semplice errore di traduzione.*

*Dal 1891 al 1945 si è consumato il piatto sempre di carne magra ma bollita, soprattutto in estate, accompagnata con una salsa densa fatta sempre con acciughe, capperi, tonno in scatola e rossi d'uovo, rossi d'uovo poi sostituiti con la sempre più distribuita maionese.*

*Vennero gli anni 60 e grazie all'opera di due geni della ristorazione piemontese, i coniugi Guido e Lidia Alciati di Costigliole d'Asti, arriviamo alla ricetta moderna e codificata.*

*Negli anni 80 il vitello tonnato è stato poi il Re indiscusso della tavola consentendo a qualche giovane e creativo chef di inventare versioni alternative e sperimentali, versioni destrutturate, versioni creative ed alcune versioni anche improbabili."*

Alessandro Icardi