

Cavalier Raviolo alla corte della Fonderia Napoleonica **Serefondenti** cucina musica teatro e magia... in Fonderia 10 marzo 2011

Gli ospiti della Fonderia del Quartiere Isola saranno 'iniziati' ai sapidi misteri dell'Ordine dei Cavalieri del Raviolo: cucinato, gustato e infine consacrato in un'apoteosi del gusto

È il blasonato **Raviolo di Gavi**, delizioso scrigno di bontà, il protagonista del **giovedì culinario** della **Fonderia Napoleonica**. Eroe e succulenta 'vittima' di un singolare rituale cavalleresco.

In collaborazione con l'**Associazione Fiordisale**, la serata dedicata alla cucina celebrerà infatti questa sacra icona del gusto negli spazi suggestivi dell'antica fonderia. Ospiti speciali - rigorosamente in costume - i **Cavalieri Obertenghi del Raviolo e del Gavi**, l'Ordine gastronomico nato quasi quarant'anni fa per difendere la tipicità di questo piatto.

Sir Raviolo sarà **preparato 'in diretta'** con i tutti i crismi della tradizione e il cuoco ufficiale dell'Ordine ci svelerà i segreti della sua impareggiabile bontà.

Una volta suscitata l'acquolina, non resta che gustarlo in tutte le sue "salse": con il **tocco**, il sugo di carne e funghi, affogato nel **vino Gavi**, oppure semplicemente a **'culo nudo'**, come mamma l'ha fatto, cioè schiumato e servito con il solo formaggio. Ma il Raviolo, che *'a palato gentil ratto s'apprende'*, è anche **un'insigne e ambita onorificenza**. Alla presenza del Cancelliere e del Gran Maestro dell'Ordine, verranno infatti **nominati i ravioleschi cavalieri** secondo il rito di investitura medievale.

La spada larga e corta scende prima sulle spalle del neofita, simboli della forza e del sentimento, e poi sulla testa, per auspicarne la saggezza. I nuovi adepti del Raviolo devono quindi giurare fedeltà al loro squisito Signore, promettendo di difendere sempre la giusta causa dei prodotti DOC e del patrimonio gastronomico italiano. Un rituale che ricalca proprio quello duecentesco con cui i **Marchesi di Gavi** investivano i loro vassalli e valvassori.

Questa incantevole cittadina, al confine tra Liguria e Piemonte, rivendica infatti un primato importante per gli amanti della pasta ripiena. Narrano le cronache che il raviolo **sia nato proprio qui**, nel XII secolo, in una locanda che accoglieva i viandanti sulla strada per Genova, gestita non a caso dalla **famiglia Raviolo**. Da allora, in oltre otto secoli, questo capolavoro culinario ha conquistato le tavole di tutto il mondo.

Completano la degustazione altre prelibatezze tipiche della Val di Lemme: la **testa in cassetta** (presidio slow food), i **salumi al Gavi**, le **frittate agli asparagi selvatici**, al **papavero ed alle zucchini**, il **brasato al barbera**, il **maialetto al Gavi**, il **formaggio Montebore** (presidio slow food) e gli **amaretti di Gavi**. Per gli amanti di Bacco il **Gavi di Gavi**, il **Minaia** (3 bicchieri Gambero Rosso 2011) e il **Dolcetto d'Ovada**.

Alla fine del 'rito', sarà allestito un **gazebo gastronomico** dove si potranno acquistare o ordinare direttamente dai produttori locali tutte le migliori specialità della zona.

Ogni giovedì dalle ore 19.30 alle ore 23.30

Costo per serata (cena e spettacolo): 30 euro a persona

Per chi lo desidera durante la serata ci sarà l'occasione di assistere alla visita guidata della parte museale della Fonderia accompagnati dal proprietario o dalla curatrice del museo. Ma... meglio affrettarsi a prenotare, perché - per ragioni di conservazione - sarà possibile solo per una cinquantina di persone per sera.

Fonderia Napoleonica Eugenia

Via Thaon di Revel 21, 20159 Milano

www.fonderianapoleonica.it

Per info e prenotazioni

cell. 393 0552272

newsletter@fonderianapoleonica.it

Ufficio stampa

Valeria Zanoni

cell. 393 0552272

valeriaz@fastwebnet.it