

La cena-omaggio per Cogny



Da Parigi alla Cantoniera
Parigino di Versailles, Georges Cogny ha aperto nel Piacentino la Cantoniera e lo stellato Antica Osteria del Teatro



La piazza di Farini riempita da trecento commensali per la cena omaggio a Georges Cogny e (a destra) due fasi della preparazione dei piatti FOTOSERVIZIO DI GINO LOSI



LE QUATTRO PORTATE DELLA SERATA



ANTIPASTO

Esordio a Farini per il salmone delle Far Òer affumicato in alta Valnure da Paolo Ullivieri, dentista 58enne che si è avvalso della collaborazione di Ettore e Stefano Ferri per servirlo su un letto di robiola mantecata con scarola, cipolla caramellata, lamponi e un "grissino" nero.

Il cuore di Farini batte ancora forte nel ricordo di Georges

TRECENTO COMMENSALI PER I PIATTI PREPARATI DAI SUOI ALLIEVI, PREMIATI ALESSIO E PAZ, GIOVANI CHEF DI DOMANI

Giorgio Lambri

FARINI

● C'è il cuore appassionato di una comunità di montagna che rende omaggio a un francese divenuto per amore suo figlio adottivo nel ritorno (dopo gli anni di stop imposti dal Covid) della cena in piazza dedicata al grande Georges Cogny. In prima fila c'è Lucia Cavanna, 96 anni e non sentirli, vedova e musa dello chef alla vicina Cantoniera. A tavola trecento persone, le immancabili autorità (a conferire rilevanza istituzionale all'evento) ma soprattutto molti gourmand valnuresi e non, che di Cogny sono stati appassionati fans e clienti. Cristian Poggiosi, sindaco del piccolo comune, evidenzia la straordinaria unicità di questo appuntamento, figlio - nel 2006 - dell'intuito del suo predecessore e oggi vicesindaco Antonio Mazzocchi. I consiglieri regionali Pierluigi Molinari e Valentina Stragliati sottolineano a loro volta l'importanza che Georges ha avuto per questa vallata (sono presenti tutti i sindaci) ma anche per la crescita dell'alta cucina nel Piacentino, grazie ai suoi allievi, che guarda caso sono quelli che gli

rendono omaggio con i piatti della serata. Con una new entry, il "dentista-affumicatore" Paolo Ullivieri che sopra Farini ha creato il brand "Le Prelibatezze della Valnure" con deliziosi salmone delle Far Òer. A dare ancor più senso alla serata c'è la consegna del Premio Georges Cogny, assegnato a studenti dell'Istituto Alberghiero Raineri Marcora particolarmente meritevoli. «Quest'anno ne abbiamo individuati due, entrambi 17enni - spiega la preside Teresa Andena - Alessio Tonon è stato indicato per la media voto più alta di tutti gli altri studenti che seguono i corsi di cucina, Paz Espindola, cilena, è stata invece segnalata dagli insegnanti per il suo precoce talento creativo ai fornelli». Per loro due pergamene consegnate dalla vedova di Georges e - senza dubbio - parecchie proposte di lavoro. Ma torniamo al menù, accompagnato dal pane croccante di Tassi (Bettola) e dai vini di sette cantine della vallata: Sorriso di Cielo de' La Tosa, La Barganzina di Barattieri, Il Pigno di Romagnoli, il Gutturino Superiore dei Fratelli Marengoni, De Smet di Corte Guarinona, Pian del Delmo di Labré, e Ri More Gutturino Frizzan-

te di Baraccone.

Nei piatti che vanno in tavola c'è la commossa gratitudine degli chef allievi di Georges. «Il panzerotto lo cucinavo in casa mia quando ero bimba ma quando ho conosciuto Georges ne ho imparata una sorta di "rilettura" che prendeva spunto dalle crepes - spiega Carla Aradelli - quindi il mio è un piatto di fusione tra il sapere di famiglia e quello che mi ha trasmesso il mio maestro». «Non so se Georges avrebbe approvato questa mia versione estiva e "alleggerita" dell'anatra che era un suo grande classico - premette Isa Mazzocchi - ma è comunque un piatto che ho creato, come tanti altri, ispirandomi ai suoi insegnamenti». «Il nostro semifreddo si ispira a un celebre dolce di Georges, che a sua volta prendeva spunto dal nougat cioè dal torrone - racconta Stefano Ferri - abbiamo voluto rileggerlo con un omaggio francese rappresentato dallo zabalone allo champagne e poi caratterizzarlo con albicocche appassite in forno e scaglie di cioccolato fondente». «Quasi inutile precisare che i commensali hanno apprezzato e soprattutto compreso il "soul" di queste preparazioni.



I due studenti premiati con Lucia Cavanna, vedova di Georges



La breve cerimonia che ha preceduto la cena in piazza



I vignaioli della Valnure presenti con i loro vini all'evento di Farini



PRIMO

Carla Aradelli (Riva di Pontedello) incanta con un "Panzerotto ripieno di melanzane con una fonduta di Grana Padano e tartufo nero della Valnure". Un piatto fortemente evocativo per lei degli insegnamenti ricevuti da Georges incrociati con la tradizionale preparazione di casa sua.



SECONDO

L'anatra (o se preferite le canard) era, al pari del piccione, un grande classico di Georges Cogny. Isa Mazzocchi dello stellato La Palta di Bilegno ne rilegge il petto leggermente affumicato con insalatona di grano saraceno (del Galletificio Valdione) pesca e verbena.



DESSERT

Il "nougat" veniva proposto da Cogny come dessert con il nome di "torrone ghiacciato". Ettore e Stefano Ferri (de' La Colonna di San Nicolò) lo trasformano in un meraviglioso semifreddo nel quale finiscono tutti gli ingredienti del classico torrone ma anche miele, albumi d'uovo, zabalone allo champagne, albicocche appassite in forno e scaglie di cioccolato.