

VUOI QUESTO SPAZIO?

(http://ads.netweek.it/www/delivery/ck.php?

CLICCA QUI &gt;&gt;

oaparams=2\_bannerid=268\_zoneid=145\_cb=b0af05c736\_oadest=http%3A%2F%2Fspaziolibero.rigagiulla.it%2F)

Giornale di Treviglio (http://giornaleditreviglio.it) &gt; Attualità (http://giornaleditreviglio.it/notizie-category/attualita/) &gt; Polenta e coniglio? E' il kebab dell'Ottocento: "un piatto dell'accoglienza" VIDEO

ATTUALITÀ (HTTP://GIORNALEDITREVIGLIO.IT/NOTIZIE-CATEGORY/ATTUALITA/) Romano - 1 agosto 2017

## Polenta e coniglio? E' il kebab dell'Ottocento: "un piatto dell'accoglienza" VIDEO

Era un "piatto dell'accoglienza": un mix di prodotti importati dall'estero, quasi un sushi dell'Ottocento. Signori e signore, sua maestà polenta e coniglio

19  
Shares

E' un "piatto dell'accoglienza". Un mix di prodotti che fino a poche centinaia di anni fa erano letteralmente sconosciute, ai nostri avi. Gli ingredienti? Innovativi ed esotici: farina di mais e carne di coniglio (inglese). Roba che doveva suonare quasi come arabo, alle orecchie di un trevigliese del 1800. Come oggi ai nostri nonni suonano parole quali kebab, sushi, falafel e salsa di soia.

### Sua maestà "Pulenta e cuni"

Stiamo parlando di polenta e coniglio. Uno dei piatti tipici della cucina bergamasca, che la giornalista gastronomica Silvia Tropea Montagnosi ha raccontato magistralmente domenica mattina alla Festa sull'Aia di Mornico.

### La tradizione? E' innovazione ben riuscita

Ospite insieme a Roberta Garibaldi e al presidente di Coldiretti Bergamo Alberto Brivio (http://giornaleditreviglio.it/notizie-economia-treviglio/14140/) di una conferenza sulla gastronomia bergamasca e la sua valorizzazione, Tropea Montagnosi ha tracciato una storia spazzante e stimolante su quella "innovazione ben riuscita" che oggi chiamiamo tradizione. Un pezzo di cultura antica e nuova, che insieme a tante altre "chicche" bergamasche ci dovrebbe risvegliare un moto d'orgoglio. Invece, la nostra cucina povera e contadina è spesso bistrattata (da noi stessi) a favore delle più note cucine regionali italiane. Ma perché? Guarda il video.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Leggi di più (http://giornaleditreviglio.it/privacy-cookie-notice/)