

Il Rancio di Bordo

Conversazione, Mostra e Cena di Gala sui menu storici delle Navi della Regia Marina, a Ferrara

Giornata densa di incontri quella che si svolgerà presso l'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore (IPSSAR) per Servizi Alberghieri e di Ristorazione Orio Vergani Navarra, nel pieno centro di Ferrara in collaborazione con l'Associazione Marinai d'Italia con argomento "Rancio di Bordo".

La storia dei ranci di bordo della marineria è affascinante; in poco più di un'ora di conversazione, alla presenza degli allievi delle classi maggiori dell'Istituto e di vari ospiti, l'Ammiraglio Alessandro Pini racconta come si è sviluppata l'alimentazione a bordo delle navi dai tempi di Noè a quelli delle portaerei.

Durante l'incontro il relatore traccia il percorso della marineria attraverso la consumazione dei ranci di bordo e dei rituali che ancora oggi sopravvivono fin dal 1861, anno di fondazione della Regia Marina.

La conversazione parte dai Sumeri, Egizi, Fenici, Greci, Romani, Vichinghi, Medioevo, Repubbliche Marinare, e i grandi navigatori come Cristoforo Colombo e l'Ammiraglio Nelson, giunge fino alla Marina Pontificia, poi alla Regia Marina e infine alla Marina Militare fino dei giorni odierni.

La storia tocca molteplici aspetti, oltre al semplice sostentamento quotidiano ci sono problematiche legate alla conservazione dei cibi, al reperimento, al poterli cucinare in situazioni avverse, alle malattie come scorbuto e pellagra dovute a carenze vitaminiche una volta sconosciute e causate da scompensi alimentari.

E' una storia lunga oltre 5000 anni quella dei ranci di bordo della marineria del Mediterraneo e non solo, che va ben oltre la semplice alimentazione del navigante.

L'Ammiraglio Pini, oltre ai tanti importanti incarichi in Italia, ne ha ricoperti diversi anche in ambito internazionale (ONU e NATO); inoltre è anche autore del "Vademecum per una corretta nutrizione del personale a bordo delle Unità della Marina Militare" e di altre pubblicazioni.

Ha inoltre raccolto i menu storici che saranno esposti ? in una sala dell'Istituto.

Il vero menu riproposto nella Cena di Gala:

- Selezione di aperitivi
- Tartare di manzo con giardiniera rustica
- Crema di verdure con "Brunoise" di Coppia Ferrarese
- Ravioli di faraona su zabaione di Parmigiano Reggiano
- Guancia brasata con purea di lenticchie e carote glassate
- Guscio di cioccolato con piccola cassata su guazzetto di frutta fresca
- I vini sono in definizione