La storia della “zuppa inglese”, un dolce Tosco-Emiliano, che inglese non è.

Il 21 Settembre alla **Casa degli Atellani** – dimora storica nel centro di Milano sede della **Vigna di Leonardo** – si è svolta una serata all’insegna della biodiversità dedicata alla regione **Emilia Romagna**. Uno degli “Appuntamenti sulla sostenibilità” promosso da **Confagricoltura**. Agricoltori, produttori e cuochi, insieme, per rappresentare al meglio le tipicità di questa regione italiana.

Durante la serata, alla quale ho partecipato con piacere, ho avuto modo di ascoltare storie e di conoscere persone protagoniste di una terra che vanta grandi tradizioni. In particolare mi ha colpito il racconto di **Cristina Cerbi, chef dell’Osteria di Fornio**, in provincia di Parma. Un locale storico situato nella campagna di Fidenza, che da ben tre generazioni porta avanti la tradizione di famiglia. Citando le parole di Cristina – *osti più che ristoratori* – garanti di una cucina fatta di ricette familiari.

“Cinzia, questa è l’Emilia, una regione che nel raggio di dieci chilometri cambia la sua cucina tipica. Ogni ristoratore segue le ricette di famiglia e la propria tradizione, esattamente come per la zuppa inglese che hai assaggiato quando ci siamo conosciute.”



Credo che molti non sappiano la storia di questo dolce il

cui nome apparentemente richiama ad origini diverse. Cristina, quella sera, mi ha raccontato ciò che la sua famiglia tramanda di generazione in generazione, orgogliosa di questa preparazione.

Tutto ebbe inizio quando un emiliano, dopo essere rientrato a casa da un viaggio di lavoro a Londra, realizzò un dolce di pan di spagna a strati, guarnito con abbondante crema pasticcera. Prendendo spunto da una preparazione simile vista durante il viaggio, venne consigliato dalla sua brava cuoca emiliana che non sprecava nulla. Utilizzò la ciambella e i biscotti avanzati dei giorni precedenti, secchi al punto giusto da dover essere ammorbiditi con del Rosolio, poi sostituito con dell'Alchermes.

Questa è una delle tante storie familiari legate all'origine di questo dolce che molti rivendicano come Toscano. Per non fare torto a nessuno, io definirò la zuppa inglese semplicemente come un dolce Tosco-Emiliano, una preparazione tipica nata dalla creatività italiana.

Osteria di Fornio – Via Fornio, 78
Loc. Fornio Fidenza (PR) Tel. 0524.60118
info@osteriafornio.it