

ACCADEMIA DELLA CUCINA

Helvetia e sbrisolona, trionfo a Dubai

La "Sorpresa dei Gonzaga" protagonista della cena ecumenica

Helvetia e Sbrisolona in trionfo. L'Accademia Italiana della Cucina ogni anno, il 16 ottobre, propone la "cena ecumenica" che, tenendo conto delle stagioni e dei fusi orari, mette a tavola sia accademici che ospiti nel mondo, su un tema unico.

E mondo non per modo di dire: le delegazioni sono 215 in Italia ma 74 fuori dai confini e in tutti i continenti, dalle tredici degli Stati Uniti alle cinque dell'Australia, quattro in Cina e tre in Brasile.

Ultima nata e inaugurata nel marzo 2014, negli Emirati Arabi, la delegazione di Dubai che, come richiesto, nella cena



Una torta sbrisolona

ecumenica 2014 ha svolto il tema del riso con relatore Stefano Ferretti, segretario, nella lussuosa cornice del Capital Club. In cucina, brigata con gli chef Cyrille Troesch e Aira Piva (italiano).

Dessert scenografico: appar-

si in sala otto cuochi, ciascuno con un vassoio avvolto in carta argento. Toglievano tutti assieme la copertura per far apparire la sbrisolona, fuori dal menu, che già comprendeva l'Helvetia. Pasticceria mantovana, insomma, presentata come "Sorpresa dei Gonzaga" e molto gradita.

Si è trattato di una rivelazione per i cinquantaquattro convitati, tra accademici e ospiti di rilievo, tre provenienti da delegazioni estere. Dolci prodotti dai pasticceri del ristorante e portate assolutamente italiane, vini compresi, dal Prosecco, all'Orvieto, al Valpolicella.