



Sabato, 19/10/2013
17.01

Il Radiogiornale del Piemonte
on-line

Direttore responsabile
Franco Musso

AGGIORNATO IL 19/10/2013 15.19.39

GLI ANTICHI SAPORI DEL QUINTO QUARTO NELLA CENA ECUMENICA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'INFORMAZIONE

- PRIMA PAGINA
- REGIONALE
- LOCALE
- POLITICA
- ECONOMIA
- CRONACA
- CULTURA
- SPORT
- SPETTACOLI



il Delegato di zona dell'Accademia Italiana della Cucina Piero Bava consegna un piatto ricordo della serata alla direttrice della Scuola Alberghiera di Agliano Terme

La riunione conviviale ecumenica rappresenta l'appuntamento annuale che unisce gli Accademici in tutto il mondo.

Il tema scelto è identico per tutti; quest'anno si è voluto ricordare gli antichi sapori del "quinto quarto" delle frattaglie ed interiora, oggi dimenticate dai più, che un tempo rappresentavano vere prelibatezze.

RUBRICHE

- MUSICA
- NOTIZIE UTILI
- TEMPO LIBERO
- Archivio
- E-MAIL



ASSOCIAZIONE RADIO ASTI EUROPA P.IVA 01553610054

Il Delegato di Asti dell'Accademia, Piero Bava, ha voluto sottolineare l'importanza della riscoperta della cucina di un tempo e del ruolo dell'associazione che "è l'unica organizzazione al mondo che riunisce a tavola persone di tutte le nazionalità per mangiare".



Piero Bava Delegato di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina e membro della Consulta nazionale con la Accademica Patrizia Bergese

Detto in questo modo potrebbe sembrare fuori luogo ai tempi attuali, ma lo scopo è quello di fare cultura e creare amicizie.

Il tema della serata ha elogiato il quinto quarto; quelle frattaglie che nell'antichità erano considerate importanti in quanto "parti essenziali dell'essere".

L'Accademia Italiana della Cucina fa cultura del buon mangiare ed ha anche edito un libro (non in vendita ma disponibile solo per gli Accademici) intitolato "La cucina delle carni da non dimenticare" frutto del lavoro del Centro Studi Nazionale.

Anche Asti ha fatto la sua parte grazie al contributo dell'Accademica prof.ssa Donatella Clinanti (a nome del Centro Studi regionale) che ne ha redatto una parte.





la prof.ssa Donatella Clinanti

"E' importante narrare la storia di ciò che mangiamo descrivendo i piatti più importanti della nostra tradizione nei minimi dettagli - ha proseguito Bava - con l'elenco degli ingredienti ed i tempi di cottura".



Alla cena era presente anche il Simposiarca Enrico Alloero che è rimasto tutto il giorno in cucina accanto ai cuochi ed ai ragazzi della Scuola Alberghiera per consigliare la preparazione secondo le ricette del fondatore Giovanni Goria.



il Simposiarca della serata dott. Enrico Alloero

Il dott. Alloero ha espresso alcune considerazioni sul quinto quarto, un tipo di alimento che oggi non si usa più.

La cucina delle frattaglie è estesa a tutto il mondo. Oggi alla maggior parte di noi non piace perchè abbiamo perso l'abitudine sin da piccoli a questi

piatti o non li abbiamo mai assaggiati.

Il Simposiarca ha illustrato alcune ricette riportate in antichi volumi; dal ricettario del Maestro Martino datato 1450 emerge un piatto che ricorda la nostra finanziaria e le "grive", all'epoca chiamate tomacelli.



"500 anni di lenta ma inesorabile crescita del benessere ci han fatto dimenticare i piatti più tipici della nostra tradizione - ha ricordato Alloero - piatti che richiedono un lungo lavoro di preparazione e cottura; tempi che oggi la maggior parte delle donne non ha più a disposizione".

Tra le curiosità citate nei tempi antichi gli "occhi di vitello" cucinati da Bartolomeo Scappi cuoco dei Papi Pio IV e Pio V.

"In cucina non si butta via nulla" ha concluso il Simposiarca.



Il menù della serata ecumenica del 17 ottobre realizzato dai cuochi della Scuola Alberghiera di Agliano è stato particolarmente curato.

Negli antipasti : birille di carne con droghe e menta, crostini con patè di fegato, verdure fritte in pastella.

Si è quindi passati ad un'insalata di nervetti seguita dal batsoà (piedini di maiale fritti) e piccole grive con salsa rossa (bagnetto alla piemontese) .

Primi: tagliatelle con l'antico "comodino" di frattaglie che richiede una lunghissima preparazione ed una serie infinita di ingredienti seguite da una minestra di trippa e fagioli.



in cucina...

Secondo : la finanziaria



Dolce : pesche ripiene alla piemontese



Eccellente il servizio svolto in sala (curato dal responsabile Luca Icardi) ma soprattutto in cucina dai giovani allievi premiati con un applauso finale dagli accademici per la professionalità dimostrata.



Il Capo Cuoco Gianni Buonadio con Piero Bava

Al Capo Cuoco Gianni Buonadio (che da 28 anni insegna alla Scuola) è stato donato il libro sulla cucina di Giovanni Gorla mentre alla direttrice della scuola sig.ra Lucia Barbarino è stato donato un piatto a ricordo della serata.

+++++

La cena ecumenica

Organizzata nello stesso giorno (il terzo giovedì del mese di ottobre) da tutte le Delegazioni in Italia e nel mondo, nel proprio territorio, per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno, oggetto non solo del menù di questo incontro conviviale, ma anche degli interventi e dei contributi dei vari oratori, studiosi dell'argomento, la cena ecumenica rappresenta un vivace momento di arricchimento culturale.



gli allievi della scuola alberghiera di Agliano

Quest'anno si è svolta il 17 ottobre alle ore 20,30 ed ha avuto come tema "La cucina delle carni da non dimenticare".

Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, che comprende la cucina del quinto quarto, ma anche di altre carni o prodotti di origine animale, presenti nella cucina del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

popolo e oggi sempre meno usati, anche perchè espressione di un'ormai superata cucina della fame.

L'obiettivo è stato dunque quello di recuperare le tradizioni della cucina di frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e non solo, che oggi possono ancora avere un ruolo in una moderna cucina italiana sobria.



gli allievi della scuola alberghiera di Agliano

È l'occasione per riunire idealmente e fattivamente tutte le Delegazioni intorno all'approfondimento di un tema, quello appunto prescelto all'inizio dell'anno, affinché questo possa essere celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche dal punto di vista storico, ambientale e civile. Ma ogni Delegazione, poi, lo interpreta nella singolarità delle ricette e del menu, proprio in funzione della diversità delle tradizioni e della cultura del proprio territorio. E l'ecumenicità della cena sta quindi nell'insieme di tali interpretazioni che all'unisono, nello stesso momento, anche in luoghi diversi, contribuiscono a formare un armonico insieme.



la direttrice della Scuola Lucia Barbarino ed il responsabile della Cucina Gianni Buonadio

Alla cena ecumenica partecipano, oltre agli Accademici, anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

rappresentanti dei diversi mezzi di comunicazione, personalità di enti pubblici e privati, studiosi e cultori della civiltà della tavola affinché i temi dibattuti, il menu, le idee, i progetti e gli obiettivi ispiratori dell'attività dell'Accademia possano avere il dovuto risalto e possano essere divulgati, applicati, sostenuti anche al di fuori dell'Accademia stessa, presso un pubblico più vasto.



il Responsabile della Sala Luca Icardi (a destra) con un allievo

mr

Chiudi