

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Cena ecumenica con menù e sapori da non dimenticare



Un momento della cena

RIPARBELLA

I sapori da non dimenticare. Importante appuntamento della delegazione Costa degli Etruschi, dell'Accademia Italiana della Cucina, si è svolto giovedì 17 Ottobre, presso il Resort "Le Tegole" di Riparbella: in questa occasione si è celebrata la "Cena Ecumenica", manifestazione unica che si compie nello stesso giorno, nell'arco delle 24 ore, in tutte le delegazioni nel mondo.

Cena, questa, che è un momento di valorizzazione, attraverso la convivialità, del valore universale della tradizione della cucina italiana,

che quest'anno è stata dedicata al tema, scelto dal Centro Studi Aic, del "La cucina delle carni da non dimenticare".

La delegata Maria Gloria Nannini ha, quindi, relazionato in merito e illustrato le argomentazioni presenti nel volume della collana "Gli itinerari di cultura gastronomica", poi distribuito a tutti gli Accademici.

Speciale attenzione è stata dedicata, pertanto, al menù, che ha dato risalto ai sapori di una cucina ormai dimenticata, ma sapientemente recuperata attraverso l'attualizzazione di ricette fedelmente tramandate, ma opportuna-

mente trasformate e proposte in modo da adeguare le tradizioni passate e assecondare i gusti dei palati contemporanei.

La "Quenelle di cervello di bue e formaggio morbido su passata di fagioli e farro" e il "Riso carnaroli con lamelle di rognoni al vecchio brandy con riduzione al vino rosso e cialda croccante alla cipolla rossa e pecorino" sono esempi di nuove modalità di preparazione e quindi di una reinterpretazione della cucina, dove la fantasia della forma e degli abbinamenti rinnovano ed esaltano una antica cultura gastronomica.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

