



Una cena ecumenica dell'Accademia italiana della cucina (foto d'archivio)

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Cena ecumenica al Giglio quest'anno dedicata al riso

► LUCCA

La cena ecumenica è l'appuntamento più importante dell'annata dell'Accademia italiana della Cucina. Il giorno in cui tutti gli accademici d'Italia e del mondo si ritrovano nello stesso giorno e alla stessa ora alla medesima mensa virtuale con un menu ispirato al tema di volta in volta proposto dalla presidenza nazionale. Per il 2014 era "la cucina del riso". E per la declinazione lucchese del tema annuale l'Accademia ha scelto il ristorante Il Giglio che per l'occasione ha presentato al folto gruppo di accademici e ospiti un menu molto apprezzato per ricercatezza e originalità, che ha visto il riso protagonista in diverse forme: dal riso soffiato dell'antipasto che ha accompagnato il baccalà mantecato al pistacchio, al primo con il risotto alla parmigiana con riduzione di Chianti, al secondo piatto con la crema

di riso ai peperoni che accompagna la guancia di vitella, patata montata fino al dolce con il gelato di riso, cioccolato bianco, more e mandorle.

Il delegato di Lucca Alessandro Caturegli ha introdotto la serata e gli ospiti: dopo il saluto del direttore generale Asl 2 Joseph Polimeni il tema del riso nell'alimentazione italiana è stato presentato da Alfredo Pelle presidente del Centro Studi territoriali per la Toscana dell'Accademia mentre Francesco Bonvini, accademico di Lucca e primario di cardiologia al San Luca, ha illustrato le caratteristiche nutrizionali del riso e le più recenti applicazioni nella ricerca medica. Serata molto partecipata che ha visto la presenza di graditi ospiti dalla delegazione dell'Accademia di Forte dei Marmi, e personalità del mondo cittadino, tra cui Arturo Lattanzi, presidente della Fondazione Crl e signora.

