

L'Accademia della Cucina

La ricorrenza festeggiata alla "Buca di Sant'Antonio"
Consegnati anche tre importanti riconoscimenti

LUCCA

Al ristorante La Buca di Sant'Antonio, giovedì scorso si è tenuta la Cena Ecumenica 2023 con la quale la Delegazione di Lucca ha celebrato la ricorrenza del settantesimo anniversario della costituzione dell'Accademia della Cucina Italiana, fondata il 29 luglio 1953 da Orio Vergani. L'Accademia, oggi, persegue i suoi scopi attraverso più di 300 Delegazioni territoriali che contano oltre 7.500 associati.

La conviviale, partecipata da numerosi accademici e dalle consorti, ha visto la presenza anche dei sindaci di Lucca, Capannori, Pescaglia, Porcari e Altopascio. Dopo i saluti ed i ringraziamenti agli intervenuti, la Delegata Daniela Clerici ha esordito sottolineando che un anniversario così importante e significativo non poteva che ripartire dalla storia di questa associazione.

Clerici ha inoltre ricordato la recentissima candidatura della cucina italiana a patrimonio Unesco, presentata ufficialmente a Pompei dai ministri Sangiuliano e Lollobrigida. Nel concludere la sua introduzione, la delegata ha

sottolineato che il ruolo dell'accademia nell'attuale contesto storico-culturale sarà sempre più rivolto alla ricerca di basi agroalimentari stagionali da agricoltura biologica o sostenibile e alla valorizzazione del territorio di origine. Ha preso poi la parola l'accademico Francesco Andreini per illustrare il tema della Cena Ecumenica "Il riso, il mais e gli altri cereali nella cucina della tradizione regionale".

Nel corso della serata la delegata ha proceduto inoltre alla consegna di riconoscimenti agli accademici Marco Cattani, Alessandro Caturegli e Gianni Mercatali, per la loro venticinquennale appartenenza al sodalizio.

A conclusione la delegata ha consegnato al titolare della Buca, Giuliano Pacini, il gagliardetto dell'Accademia, accompagnandolo con il ringraziamento da estendere ai figli e a tutti i collaboratori per la qualità della cena, composta da classici piatti come il risotto giallo alla milanese, la minestra di farro, il cinghiale in umido con polenta di formenton, e una deliziosa torta di orzo. I partecipanti hanno sottolineato con un prolungato applauso il loro gradimento per la bella serata.



In alto, la delegata Daniela Clerici; a fianco i premi a Marco Cattani, Alessandro Caturegli e Gianni Mercatali