

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA-DELEGAZIONE DI BIELLA

La CENA ECUMENICA sulla tavole del MONDO

Nel terzo giovedì del mese di ottobre, ogni anno le Delegazioni italiane ed estere dell'Accademia Italiana della Cucina celebrano la "Cena Ecumenica" per valorizzare e riscoprire nel proprio territorio un prodotto diverso di volta in volta.



a cura di
Marialisa Bertotto
Delegata
dell'Accademia
Italiana della
Cucina di Biella

Questo convivio, assieme alla Cena degli Auguri Natalizi dedicata ai valori della convivialità ed alla Cena della Cultura di marzo a favore della Civiltà della Tavola, fa parte di una triade con specifiche caratteristiche.

La sua organizzazione prevede sempre una relazione di carattere culturale seguita da un menu dedicato. Il tema viene individuato dal Centro Studi "Franco Marenghi" ed approvato dal Consiglio di Presidenza affinché venga declinato dal punto di vista gastronomico, storico, ambientale e sociale rispetto alla singolarità dei prodotti, delle ricette e delle tradizioni del territorio di ogni Delegazione. È l'occasione per riunire idealmente e spiritualmente tutti gli Accademici del mondo (sono circa 7.500 in tutti i continenti) attorno ad un "unico" tavolo nello stesso giorno o nell'arco delle 24 ore con il medesimo scopo.

L'idea di accomunare gli Accademici con un menu dallo stesso tema nasce nel 2000 ed è stata resa un'istituzione grazie al professor Giuseppe Dell'Osso, emerito Presidente dell'Accademia nel periodo 2001-2008.

Questo evento, caratterizzato dal cibo dell'anno, si rispecchia nel Piatto dell'Anno, prodotto da una azienda di ceramiche di Bassano, e nella pubblicazione di un volume della raccolta "Gli Itinerari di Cultura Gastronomica". Le Delegazioni contribui-



LA BIBLIOTECA DI CULTURA GASTRONOMICA

Con questa collana, edita da Bolis edizioni, l'Accademia presenta un viaggio alla scoperta delle tradizioni regionali della cucina italiana così da preservare un patrimonio culturale e identitario unico. Si tratta di un vero e proprio mosaico regionale all'interno del quale è possibile riscoprire la natura, la storia, gli usi e costumi, il linguaggio di una comunità. Ogni volume è una fonte accreditata di ricette originali che illustrano da Nord a Sud i colori e i gusti delle diverse regioni. È inoltre arricchito da riferimenti storici e aneddoti, frutto di anni di studio e ricerche dei Centri Studi Territoriali. I testi sono integrati e corredati da immagini di grande eleganza e impatto visivo.



STORIA DELLA CUCINA ITALIANA A FUMETTI

Dalle tagliatelle emiliane ai ricami!

L'affascinante storia della cucina italiana viene, per la prima volta, illustrata a fumetti: un meraviglioso, divertente e approfondito viaggio dagli Etruschi fino a oggi. La pubblicazione, in grande formato (30x22 cm), si rivolge ai giovani, ma non solo, tornando alle origini dei nostri piatti più celebri, a cominciare dalla pasta fresca di 3.000 anni fa, e si conclude con un ricettario di alcune preparazioni più rappresentative della cucina regionale. Senza trascurare l'evoluzione di cibi e di comportamenti anche recenti, mantenendo tuttavia inalterate le caratteristiche che hanno conquistato il mondo.

scono alla stesura del libro inviando delle relazioni culturali che verranno poi riassunte in un capitolo dedicato ad ogni Regione italiana.

Nel corso degli anni gli argomenti trattati sono stati: il gelato e la cucina del freddo, la cucina del riuoso, il pesce, l'orto, l'aia, il maiale, le festività religiose, la frutta, le erbe e gli aromi, le carni da non dimenticare, il riso, i sughi e le salse ed altri condimenti, il formaggio, le torte dolci e salate, la pasta fresca, ripiena e gli gnocchi, i fritti con frittate e frittelle, il bosco ed il sottobosco, la tavola del contadino e per ultimo il riso, il mais e gli altri cereali quali grano, farro, orzo, avena e segale.

La nostra Delegazione si attiene sempre fedelmente al tema proposto dal Centro Studi, cercando di proporre e rivalutare quei piatti della povera cucina biellese a volte desueti e dimenticati. Sta all'abili-

tà ed alla professionalità dei vari cuochi far rivivere le ricette originali rendendole appetibili ai gusti moderni dei commensali.

Per l'edizione 2023 abbiamo fatto un'eccezione ed abbiamo introdotto nel menu alcuni piatti della cucina piemontese in generale. La tradizione popolare biellese è stata glorificata unicamente con la minestra d'orzo, il barato. Le casalinghe di una volta utilizzavano quel poco che avevano in cucina mescolando diversi ingredienti. Ad una manciata di fagioli secchi ammolati aggiungevano dell'orzo, una patata, una cipolla, delle foglie di alloro, del lardo battuto

o se potevano uno zampino di maiale o di manzo. Ricoprivano con abbondante acqua e lasciavano cuocere lentamente per ore al fine di ottenere una minestra densa, nen slavà. Ovviamente la minestra veniva preparata in un tegame di terracotta e poi cotta sul fuoco del camino o sul putagè o portata al forno del panettiere.

Gli altri piatti del menu hanno visto l'utilizzo dei cereali richiesti in elaborazioni più attuali, come dei soffici e gustosi gnocchi di polenta conditi con crema di formaggio e i tipici biscotti per accompagnare il dessert, torcetti al burro, paste di meliga e gli antichi canestrelli di Crevacuore. Non poteva mancare una ricca selezione di pane preparato esclusivamente con il lievito madre, pane che ha inondato la sala di un profumo delizioso ed invitante.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218