

Accademici e simpatizzanti si sono riuniti al rifugio ristorante Ospitale  
Nel locale legato alla storia ampezzana assaporati piatti tradizionali

## L'Accademia della cucina riparte De Mattia confermata alla guida

### L'INCARICO

**M**onica De Mattia è stata riconfermata alla guida dell'Accademia italiana della cucina, delegazione di Cortina d'Ampezzo.

De Mattia era subentrata nel settembre di tre anni fa a Luigino Grasselli, alla guida della delegazione dal 1986 al 1994 e dal 2007 al 2017, nominato poi delegato onorario. Per la ripartenza, ha scelto il rifugio ristorante Ospitale, organizzando domenica scorsa una conviviale dal titolo: "Sen-

za tempo, a tavola ieri come oggi", con un menù legato alla tradizione, così come il luogo scelto, Ospitale, che rappresenta un pezzo di storia di Cortina.

«Che bello sentire la campana dopo tanti mesi di silenzio», ha esordito De Mattia davanti ai 35 conviviali, di cui 16 accademici e altrettanti amici e simpatizzanti. «Ripartiamo finalmente con determinazione ed energia dopo il lungo tempo che non ci ha permesso di incontrarci, assaporando ancora di più l'importanza dello stare insieme e condividere. Il tema scelto per questa conviviale è il tempo: passato,

futuro e soprattutto il presente. Abbiamo scelto Ospitale come punto della ripartenza, un luogo che una volta era ospizio per chi transitava e aveva bisogno di un tetto. Un locale storico recentemente ristrutturato, come tutti i piatti che abbiamo scelto. Piatti senza tempo, la cucina della mamma e della nonna, che seppur rivisitati non cambiano, come è giusto che sia».

Durante il pranzo c'è stata la "spillatura" di un nuovo ingresso nell'Accademia, Fabio Alverà, dopo tre anni di frequentazione della delegazione cortinese in qualità di amico e simpatizzante.

Secondo quanto previsto dall'Accademia, l'aspirante viene invitato da amici, poi presentato da due accademici alla consulta. Il delegato presenta poi alla presidenza la candidatura, e se questa viene accettata si effettua la spillatura: gli viene apposta la spillina dell'Accademia della cucina italiana sulla giacca e donata la cravatta con il logo. «Perché Fabio? Perché ha una storia familiare di ristoratori. I genitori hanno gestito per molti anni il ristorante al lago Ghedina e Malga Lareto. Ha un palato molto fine, tanta energia e positività per stare insieme» ha spiegato De Mattia. —

MARINAMENARDI

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**MONICA DE MATTIA**  
CONDUCE LA DELEGAZIONE  
DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA

L'aspirante socio  
Fabio Alverà  
è stato accolto  
nella delegazione  
con il rituale  
della "spillatura"

