

ALTO MANTOVANO La cena ecumenica rappresenta un vivace momento di arricchimento

A cena con l'Accademia della Cucina

(ceu) La cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina sezione Alto mantovano, è stata organizzata all'interno della sede della scuola Fondazione don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere giovedì 18 ottobre scorso.

La cena è stata organizzata nello stesso giorno da tutte le Delegazioni, all'interno del proprio territorio, per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno, oggetto non solo del menù di questo incontro conviviale, ma anche degli interventi e dei contributi dei vari oratori, studiosi dell'argomento. La cena ecumenica, infatti, rappresenta un vivace momento di arricchimento culturale per tutti i partecipanti e per le attività coinvolte.

Si tratta, dunque, dell'occasione per riunire idealmente e fattivamente tutte le Delegazioni intorno all'approfondimento di un tema, quello appunto prescelto all'inizio dell'anno, affinché questo possa essere celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche dal punto di vista storico, ambientale e civile. Ma ogni Delegazione, poi, lo interpreta nella singolarità delle ricette e del menu, proprio in



EVENTO La serata è stata preparata dagli allievi del corso di pasticceria

funzione della diversità delle tradizioni e della cultura del proprio territorio. L'ecumenicità della cena sta quindi nell'insieme di tali interpretazioni che all'unisono, nello stesso momento, anche in luoghi diversi, contribuiscono a formare un armonico

insieme.

Alla cena ecumenica partecipano, oltre agli Accademici, anche rappresentanti dei diversi mezzi di comunicazione, personalità di enti pubblici e privati, studiosi e cultori della civiltà della tavola affinché i temi dibattuti,

il menu, le idee, i progetti e gli obiettivi ispiratori dell'attività dell'Accademia possano avere il dovuto risalto e possano essere divulgati, applicati, sostenuti anche al di fuori dell'Accademia stessa, presso un pubblico più vasto. Tema dell'anno 2018: Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale. La Delegazione dell'Alto Mantovano-Garda Bresciano ha scelto quest'anno la scuola Casa del Giovane di Castiglione delle Stiviere, una realtà con 500 ragazzi iscritti. La serata è stata preparata dagli allievi di seconda del corso di pasticceria dato che le altre classi sono impegnate in alternanza scuola-lavoro. Alla serata hanno partecipato gli insegnanti **Fiorenza Tononi** e **Matteo Manuini**. Presenti anche i vertici del centro Fondazione don Mario: **Bruno Chiarini**, **Maria Chiarini**, **Agnese Gabana**, **Cristina Dobelli**, che ha illustrato le varie portate. I ragazzi e le ragazze della scuola sono stati molto emozionati ma soddisfatti ed entusiasti del risultato ottenuto. Il menù prevedeva diversi tipi di focacce e sette tipi di dolci, alcuni dei quali tipici delle colline moreniche.

