

ACCADEMIA CUCINA Alla Taverna del Gufo

## La Delegazione di Biella tiene la Cena Ecumenica

Giovedì 18 ottobre scorso, la Delegazione di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina si è incontrata alla "Taverna del Gufo" di Occhieppo Inferiore per la riunione conviviale ecumenica che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo su un tema individuato dal Centro Studi Franco Marengi dell'Accademia. Quest'anno si è parlato di "Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale", valorizzando le preparazioni da forno asciutte o farcite. La cuoca Stefania Borgato de "La Taverna del

Gufo", ha elaborato un menu saporito ed equilibrato, interpretando i suggerimenti di Giorgio Lozia e della delegata Maria Luisa Bertotto. In tavola, derivati da antiche ricette, sono arrivati piatti quali di *artoclee*, torta di *mascarpin*, *turtella*, potage di verdure. A seguire *torta 'd ravisce* in brodo di gallina, tortino di gnocchetti di zucca e castagne con lardo, *salam l'ula*, aglio, rosmarino e prezzemolo. E per finire, *turtùn*, pan d'Oropa e *sambajùn*. Il risultato è stato molto piacevole e assai gradito dagli accademici biellesi. In foto, da sinistra, Stefania Borgato con la delegata Maria Luisa Bertotto.

