

ok!Mugello

le notizie in diretta

Martedì, 20 Ottobre 2020

La cena ecumenica tra Fritti, Frittate e Frittelle. Cronaca e bontà in tavola

ATTUALITÀ

Dalla Redazione – Visibility n: 1234 letture a tutt'oggi - pubblicato lunedì 19 ottobre 2020

di Aldo Giovannini



L'Avv. Monica Sforzini Faucci, mentre presenta, con gli ospiti, la serata ecumenica all'Autodromo Internazionale del Mugello. © N.c.

Anche se con qualche giorno di ritardo per ragioni tecniche, vogliamo ricordare che lo scorso giovedì 15 ottobre 2020, la Delegazione del Mugello dell'Accademia Italiana della Cucina (Istituzione Culturale della Repubblica Italiana) ha celebrato la tradizionale “Cena Ecumenica”. Una cena che nello stesso giorno e alla stessa ora vede tutte le Delegazioni dell'Accademia (in Italia e nel mondo) unite idealmente intorno alla stessa tavola per gustare

piatti ispirati, nel rispetto della tradizione, ad un particolare tema: quest'anno "Fritti, frittate e frittelle".

Ebbene, nonostante il pesante momento che l'Italia e il mondo intero stanno attraversando a causa della pandemia, con tutte le cautele possibili (addirittura oltre gli oramai consueti gel e mascherine, i soprabiti dei partecipanti sono stati imbustati singolarmente nel guardaroba), la Delegazione del Mugello, guidata dall'avv. Monica Sforzini, nella suggestiva cornice dell'Autodromo del Mugello alla presenza dei Sindaci di Scarperia e San Piero, Federico Ignesti e di Vicchio, Filippo Carlà Campa e dell'Assessore di Borgo San Lorenzo, Carlotta Tai, ha riunito i cuochi di sette ristoranti del territorio (Barberino di Mugello, Scarperia e San Piero, Borgo San Lorenzo e Vicchio) per preparare i piatti della serata.

Le foto



La premiazione a tutti i bravissimi cuochi del Mugello che hanno aderito a questo evento culinario.

Copyright: N.c.

Così gli Accademici e i loro ospiti (che pur numerosi erano seduti ai tavoli con le prescritte distanze), grazie alla regia di Simone Draisci che ha, con discrezione ed efficienza, gestito il servizio in sala, hanno potuto apprezzare il menu della serata. Partendo da un antipasto (frittini con chips di verdure, coscia di rana, polenta soffiata e coccoli) preparato da tutti "i cuochi insieme",

la cena si è svolta in un entusiasmante susseguirsi di piatti che hanno omaggiato la tradizione del fritto del nostro territorio richiamando, alla memoria dei commensali, gusti e sapori antichi: dalle tradizionalissime “polpettine di lesso e patate” preparate da Donato Petri (Montelleri Da Donato) e “trippa e lampredotto fritti” di Elisabetta Fusi e Mirko Dello Iacono (O’Per Bacco), alla rivisitazione della “frittata di cipolle con panino all’olio e rosmarino” di Cristian Borchì (Antica Porta di Levante) e della “lingua fritta con agrodolce di pomodoro” di Alberto Gianassi (Da Alberto) oppure a piatti innovativi ma rispettosi della nostra tradizione come “il bottone di guancia fritto su fonduta di pecorino” di Marco Bianchini (Il Colle è) e la “salvia fritta farcita di fegatini con composta di vino e diospero” di Gabriele e Nicola Tranchina con Assunta Corbo (Gli Artisti) e per dolce non poteva mancare il tradizionale “bomboloncino alla crema di limone” di Cristian Mattia (Fattoria Il Palagio). Infine i cuochi ancora tutti insieme hanno voluto salutare i partecipanti con delle squisite “frittelline di farina di castagne” secondo la ricetta dell’accademico Tebaldo Lorini.

Ciascun commensale ha trovato sul tavolo un sacchettino sigillato con all’interno il pane di farina di grano Verna dell’Antico Forno a legna Piazzetti di Borgo San Lorenzo, quest’anno insignito dall’Accademia del Premio “Massimo Alberini 2020”.

La serata come è consuetudine ha avuto anche un momento di approfondimento culturale con la spiegazione dei piatti, sollecitata dalla Delegata, da parte di ciascun cuoco e con due relazioni sul tema del fritto (una sulla tradizione di questa tecnica di cottura e l’altra sugli aspetti salutistici della stessa) preparate dagli accademici Mauro Santoni ed Enrico Bacci ed alle quali in sala hanno dato lettura le accademiche Anna Maria Milani e Chiara Adembri.

La Conviviale è stata introdotta dalla Delegata Monica Sforzini che ha ringraziato il Direttore del Mugello Circuit, Paolo Poli, presente alla cena, per la bellissima accoglienza che ha riservato all’evento; le Autorità presenti che con la loro partecipazione hanno senz’altro dato un segnale di vicinanza ai ristoratori, in questo difficile momento; i cuochi che hanno dato prova non solo di grande bravura ma anche di una eccezionale collaborazione e coesione tra loro. La Delegata ha infine ringraziato tutti gli Accademici che hanno reso possibile con la loro collaborazione o presenza la celebrazione dell’evento,

con particolare riguardo a Carla Gramigni Mazzocchi per il suo grande contributo.

La serata si è conclusa con l'intervento del Coordinatore Territoriale Toscana Est dell'Accademia, Roberto Doretti, che ha apertamente elogiato l'organizzazione della serata, magistralmente diretta dalla Delegata, e i cuochi per le loro raffinate prelibatezze, ricche di sapori antichi. Sicuramente un ringraziamento va all'Accademia Italiana della Cucina che in un momento difficile come questo si adopera per sostenere nell'ambito della propria competenza il settore della ristorazione oggi fortemente colpito e che qui nel Mugello, grazie a tutti, dai Sindaci ai cuochi, dall'Autodromo (quest'anno particolarmente visibile grazie al GP di Formula 1) agli Accademici, ha dato prova che veramente tutti insieme, nel rispetto delle regole, ce la possiamo fare.

OKMUGELLO.IT

Invia alla Redazione le tue segnalazioni: redazione@okmugello.it