

ok!Mugello

le notizie in diretta

Cronaca, Attualità, Politica, Eventi, Cultura, Spettacolo, Società, Arte,
Storia, Folclore, Sport

La cena ecumenica della delegazione mugellana dell'Accademia italiana della Cucina

ATTUALITÀ

Dalla Redazione – Visibility n. 882 letture a tutt'oggi – 74 condivisioni - 45 mi piace
– pubblicato venerdì 22 ottobre 2021

di Aldo Giovannini



Gli chef presenti © Studio Noferini

Una serata quella vissuta giovedì sera 21 ottobre 2021 nel Castello di Barberino (anticamente dei Cattani Di Combiate) veramente gradevole in tutti i sensi, segnatamente durante la conviviale per i piatti preparati da otto noti locali del Mugello, condotti da chef

davvero professionali, come professionale è stato il servizio a tavola, nei tre splendidi saloni del castello barberinese.

Organizzata in maniera impeccabile dalla Delegazione del Mugello dalla Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 dal grande giornalista e scrittore Orio Vergani (Vergani conosceva il Mugello essendo stato più volte ospite di don Rino Bresci, parroco di Santa Maria a Pulicciano), il presidente (o presidenta! Ma!), avv. Monica Sforzini, nel saluto a tutti gli ospiti (erano presenti anche diverse autorità civili e amministrative di Scarperia San Piero, Barberino e Vicchio), ha spiegato le finalità dell'associazione, mettendo in evidenza i prodotti del Mugello, ricordando altresì che in quello stesso giorno (giovedì) e alla stessa ore (21), in tutto il territorio nazionale le tantissime Delegazioni dell'Accademia della Cucina, erano a convivio con i prodotti locali e regionali.

Quindi l'amico e collega Tebaldo Lorini, che nel suo palmares ha all'attivo diversi libri sui prodotti e sulla cucina mugellana, ha spiegato agli astanti la storia di tanti cibi che giornalmente imbandiscono le tavole su tutto il territorio del Mugello, dell'Alto Mugello e del Santerno.

Per dovere di cronaca i piatti denominati “ Il Bosco e il Sottobosco del Mugello” - castagne, funghi, tartufi e frutti di bosco - , sono stati preparati e serviti dalla “Macelleria Roberto” de la Cavallina, Cristian Mattia della “Fattoria il Palagio”, Ercole Lega della “Locanda del Senio”, Paola Giovannardi dell'antica “Osteria di Montecarelli”, Marco Banchini del Ginepraio l'Agristoro, Alberto Gianassi della trattoria “da Alberto ”, Cristian Borchì dell'Antica “Porta di Levante”, Elisabetta Fusi e Mirko Dello Iacono “O per Bacco”, con finale unitario servendo uno squisito marron glacé con panna montata.

Le foto



Foto 3

Copyright: Studio Noferini



Foto 2

Copyright: Studio Noferini



Foto 1

Copyright: Studio Noferini

Gli oltre 150 ospiti, non potevano non applaudire quando ogni piatto veniva spiegato, da coloro che lo avevano preparato, con amore, passione e fantasia.

I nostri complimenti a tutti questi amici, ovviamente molto felici dell'esito di questa serata, e naturalmente a tutto il consiglio direttivo della Delegazione del Mugello (fu fondata fra gli altri anche dall'indimenticabile Adriano Borgioli di Valdastra), per la capacità organizzativa di mettere insieme tutto quel piccolo-grande mondo della nostra succolenta cucina mugellana e suoi prodotti di questa generosa terra.

Bravi a tutti e complimenti. (Aldo Giovannini)

Foto 1:

A destra l'Avv. Monica Sforzini presidente della Delegazione del Mugello dell'Accademia della Cucina Italiana

Foto 2:

L'intervento dello scrittore Tebaldo Lorini

Foto 3:

Una panoramica del convivio nella accoglienti sale del Castello di Barberino

Foto 4:

Foto panoramica degli chef presenti per questa occasione.

(Foto cronaca Studio Noferini)

OKMUGELLO.IT

Invia alla Redazione le tue segnalazioni:

redazione@okmugello.it