

Accademia italiana della Cucina

Cena «ecumenica» della Delegazione della Granda

All'unisono con le Delegazioni di tutto il mondo dell'Accademia italiana della Cucina (220 in Italia, 67 nel mondo), giovedì 18 ottobre la Delegazione di Cuneo-Saluzzo-Bra si è ritrovata per la cena "ecumenica" al ristorante La Chiocciola di Cuneo. Una data scelta per riunire idealmente intorno ad un tavolo e ad un tema i gruppi della rete nazionale ed estera dell'Istituzione, fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani e riconosciuta quale "Istituzione Culturale" della Repubblica per le finalità di tutela e valorizzazione della cucina nazionale. Quest'anno il tema "Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale", ha seguito l'uscita dell'omonimo volume. Spiega Ermanno Mauro delegato del gruppo cuneese: «Un tema che cambia ogni anno e che viene celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma approfondito culturalmente e interpretato nella singolarità delle ricette e del menù in base alle diverse tradizioni. Centrale è inoltre per l'Accademia l'attività conviviale che è espressione di ospitalità, partecipazione e arricchimento culturale sui temi di cibo e civiltà dell'acucina».



Numerosi gli accademici e ospiti presenti, tra questi Antonio Comi, ex giocatore, ora direttore generale del Torino e tra gli iscritti Pier Bordiga con oltre 50 anni di appartenenza all'associazione, Francesco Bonamico vicepresidente della delegazione cuneese, Guido Bonino, già presidente della Provincia con 35 anni di iscrizione e l'avvocato Alessandro Pessione, nuovo segretario della delegazione. Il menù, sul tema non facile per un ristorante, è stato elaborato da Ferruccio Franza simposiarca della serata, con il giovane chef Cristian Baudino e i collaboratori della Chiocciola.