

Cucina, l'Accademia e la dieta del peccato

VITA DA CLUB

La delegazione di Perugia della **Accademia Italiana della Cucina** si è rimessa in moto. Appuntamento per i soci al "Borgomela" di Tavernacce, un ristorante che rispecchia la tradizione enogastronomica regionale con un tocco di personale rivisitazione e dove il delegato, l'agronomo Massimo Alberti, coadiuvato dall'instancabile segretario dottor Massimo Moscatelli, ha organizzato una 'conviviale umbra'. Menù a base di taglierini fatti in casa con ragù bianco di chianina e galantina di faraona al pesto di rucola e mandorle con spinacio saltato, per dolce coppette di mousse greca con crostata di fi-



chi. Il tutto preparato dalle abili mani delle lady chef Camilla Ercoli e Eugenia Coletti, e abbinato a ottimi vini umbri Lungarotti e Antonelli. Maitre Loretta Ercoli. Simposiarca, così come gli accademici definiscono il maestro di cerimonie, il professor Alfio Crispolto Rossi.

Come d'abitudine, la serata ha

previsto lo svolgimento di un tema la cui trattazione è stata affidata al professor Renato Palumbo, abile conferenziere, che ha parlato su "La dieta dell'innocenza". «È noto - ha ricordato Palumbo partendo da lontano - che Adamo ed Eva si nutrivano di frutta nell'Eden e che la dieta carnea venne adottata dopo il diluvio universale, assumendo una connotazione negativa perché per mangiare carne era necessario uccidere un essere vivente». E il brillante ed ironico oratore ha spiegato: «Quindi la dieta a base di carne è la dieta del "peccato" che conseguentemente ha avuto una forte opposizione da parte di uomini, di medici, e recentemente anche di dietologi, mentre la vegetariana è divenuta nel tempo la dieta

della salute secondo igienisti, internisti e oncologi». In chiusura, il delegato Massimo Alberti ha ricordato ai soci il prossimo appuntamento: «Ci ritroveremo il 19 ottobre per la riunione conviviale 'ecumenica' che vede sedere nello stesso giorno, alla stessa ora, secondo il fuso orario, alla stessa mensa virtuale, tutti gli accademici del mondo». «Da noi - ha concluso - parleremo de "I formaggi nella cucina della tradizione regionale" un tema scelto dal centro studi intitolato a Franco Marengi, che ha l'obiettivo di valorizzare un alimento di cui l'Italia è ricchissima e che entra come componente essenziale in numerose preparazioni tipiche del territorio».

Luigi Foglietti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

