

CAMPOGALLIANO - Dall'Accademia Italiana della Cucina

L'Osteria Emilia diplomata in riuso



Pier Paolo Veroni
premia
Davide Forghieri
e Cristian Facchini
dell'Osteria Emilia

CAMPOGALLIANO – Meritato attestato di stima e di competenza professionale per il ristoratore **Davide Forghieri** e del suo chef **Cristian Facchini**, dell'Osteria Emilia di Campogalliano. I due operatori della ristorazione sono stati infatti insigniti di diploma d'onore da parte della delegazione di Carpi e Correggio dell'Accademia Italiana della Cucina che ha tenuto proprio all'Osteria Emilia la sua annuale "Cena Ecumenica".

«La serata della Cena Ecumenica – ha spiegato il professor **Pier Paolo Veroni**, coordinatore territoriale Emilia e delegato di Carpi e Correggio dell'Accademia Italiana della Cucina – è una serata particolarmente importante perché in questa occasione si siedono a tavola contemporaneamente tutti i soci delle delegazioni dell'Accademia sparsi per tutt'Italia. Quest'anno il tema culinario della serata è stato quello della cosiddetta

“cucina del riuso”, cioè il riutilizzo dei cibi avanzati per confezionare nuovi piatti. A fianco di ciò l'Accademia ha anche voluto che si aggiungesse su tutte le tavole un piatto di pasta all'amatriciana in ricordo del sisma che ha recentemente colpito Amatrice e il centro Italia: per ogni consumazione l'Accademia devolveva due euro a favore delle popolazioni colpite dal terremoto». Ma per tornare a Davide Forghieri e a Cristian Facchini, occorrerà mettere in rilievo una loro interessante iniziativa promozionale: «Abbiamo acquistato e attrezzato di tutto punto un camion a uso cucina – dichiarano – perché abbiamo intenzione di portare i piatti della nostra tradizione, aggiornati e reinterpretati, e più in generale, la cucina italiana di qualità direttamente nelle piazze, non solo d'Italia ma anche d'Europa».

