

■ **ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA / A Maison Rosset, la cena ecumenica**

Il RIUSO a tavola, tra gusto e tradizione

NUS - E' stata 'la cucina del riuso' il fil rouge della cena ecumenica annuale che 290 delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina hanno organizzato giovedì 20 ottobre. Non ha fatto eccezione la delegazione Monte Rosa, guidata da **Jean-Claude Mochet** che si è ritrovata a Maison Rosset, abbinando una raccolta fondi a favore dell'istituto alberghiero di Amatrice, distrutto dal sisma di due mesi fa. La cena ecumenica è stata anche l'occasione per accogliere i nuovi soci **Maryse Barbieri, Pierluigi Berti e Luca Tentoni**.

Martedì scorso, allo store Valgrisa di Aosta è stato presentato l'undicesimo volume degli Itinerari di cultura gastronomica 'La cucina del riuso'. E' proprio la cucina del riuso, non più retaggio di un passato di povertà ma cucina attuale e gustosa, il tema sul quale hanno lavorato i Centri studi territoriali, con l'obiettivo di recuperare quelle preparazioni, partendo da alimenti già parzialmente sfruttati, danno origine a nuove ricette e sapori. Si butta via una quantità enorme di cibo; la cucina del riuso deve essere vista sì come modo per ritrovare i sapori di un tempo ma anche per cominciare a fare per virtù ciò che in passato si faceva per necessità. Tra le ricette valdostane del riuso segnalate vi sono la vapelenent-



Da sinistra Pierluigi Berti, Luca Tentoni, Jean-Claude Mochet, Camillo Rosset, Maryse Barbieri e Aurelio Marguerettaz

ze, la favo di Ozein, la seupetta di Cogne, la seupa à l'ano o seuppa au fret, lou pan perdu, la panade douce, le alpu-balle e altre ancora.

«L'Accademia e i Centri Studi territoriali hanno l'obiettivo di tutelare le tradizioni della cucina italiana di cui promuovono e favoriscono il miglioramento - ha commentato il direttore del Centro Studi Accademia Cucina VdA **Andrea Nicola** - la cucina del riuso sta diventando quella del ricordo e come tale ha un'importante val-

enza; sapori conosciuti come le polpette, le carni avanzate insaporite dai sughi, le minestre che venivano ricotte e gustate, paste e riso che passavano per la padella diventando piatti appetitosi».

ct

