

ok! Mugello

le notizie in diretta

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

La cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina al 'Chino Chini'

Foto e recensione della serata

OGGI, DOMENICA 23 OTTOBRE 2022
N. 476 LETTURE A TUTT'OGGI



La cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina al Chino Chini

“La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale”; questo il tema che ha accompagnato la Delegazione del Mugello dell'Accademia Italiana della

Cucina (fondata nel 1953 dal grande scrittore e giornalista Orio Vergani), nella giornata “Ecumenica” che vede tutte le Delegazioni mondiali trovarsi a tavola nel solito giorno.

Per i nostri lettori, ricordiamo che l’Accademia ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all’estero. L’Accademia per il conseguimento del suo scopo: studia i problemi della gastronomia della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana.....

Galleria fotografica



L’Avv. Monica Sforzini Faucci, presidente della Delegazione del Mugello dell’Accademia della Cucina Italiana. © Fotostudio Buccoliero



Foto Studio Buccoliero

Dirigenti dell'Accademia e alcuni sindaci del Mugello. © Fotostudio Buccoliero



Foto Studio Buccoliero

L'intervento di Renzo Bartoloni © Fotostudio Buccoliero



FotoStudio Buccoliero

Si preparano le pietanze © Fotostudio Buccoliero



FotoStudio Buccoliero

Scritto questo breve ma doveroso preambolo, questo evento si è tenuto, giovedì 20 ottobre 2022, presso i locali dell'Istituto Superiore Professionale "Chino Chino" poiché, per la delegazione mugellana, molto intelligentemente ha ritenuto che fosse il luogo deputato dove si formano futuri cuochi, personale di sala e di accoglienza, coniugando così, la data ecumenica mondiale e il luogo appunto prescelto.

La cronaca ci ricorda che il presidente della Delegazione Mugellana, avv. Monica Sforzini Faucci, dopo i saluti del prof. Filippo Margheri facente funzioni di Preside (presenti anche alcuni docenti), ha ricordato con dovizia di particolari l'attività e le motivazioni di questa "Cena Ecumenica" al "Chino Chini", come sopra menzionato, seguito poi dalla significativa anamnèsi di Renzo Bartoloni, uno dei "vecchi" fondatori della Delegazione del Mugello e dall'esperto culinario Prof. Romanelli e Giulio Cappetti.

Fra gli altri erano presenti dirigenti, professionisti, medici, titolari d'aziende, la stampa, che Sforzini ha ringraziato vivamente, ed una platea di autorità amministrative molto copiosa con il sindaco di Scarperia San Piero Federico Ignesti, il sindaco di Vicchio di Mugello Filippo Carlà Campa, il vice sindaco e assessore alla cultura di Borgo San Lorenzo Cristina Becchi, ed altri personaggi, che hanno dato il liev motiv a questo particolare evento culturale e sociale.

La cena Ecumenica, com'era prevedibile, è stata molto professionale, inappuntabilmente servita dai bravi allievi dell'Alberghiero diretti dai loro insegnanti, che hanno portato al desco le vivande cucinate da sette aziende di ristorazione del Mugello, che hanno ottenuto davvero uno straordinario successo.

Ecco quindi la prima portata (Marco Bianchini, Il Ginepraio di Vicchio); la seconda (Paola Giovannardi, Antica Osteria di Montecarelli di Barberino); Cristian Mattia della Fattoria il Palagio di Scarperia); Elisabetta Fusi e Mirko Dello Jacono, ristorante O Per Bacco di Vicchio di Mugello; Alberto Gianassi della Trattoria da Alberto a Montecarelli di Barberino; Cristian Borchì dell'Antica

Porta di Levante di Vicchio di Mugello; Assunta Corbo con Gabriele e Nicola Tranchina, Ristorante Gli Artisti di Borgo San Lorenzo, (il più antico locale del Mugello aperto nel 1836 in pieno Granducato di Toscana - ndr), senza dimenticarsi degli antipasti curati dalla Norcineria de La Cavallina.

Ogni piatto è stato presentato dagli chef dei locali sopracitati, alcuni davvero emozionati, accolti da tanti e meritati applausi. Le bevande erano anch'esso produzione di alcune aziende vinicole mugellane. Che dire ancora; sì è vero che era un convivio, come ce ne sono tanti, ma quando si entra nella storia, nella cultura, nella didattica, nella vecchia e amata cucina dei nostri nonni, (vedi alcuni piatti serviti), sono pagine non di poco conto; tutt'altro. Complimenti alla cara Monica Sforzini Faucci e a tutti i suoi solerti collaboratori.



[ALDO GIOVANNINI](#)