

## La tavola del contadino ispira la cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina

**POLLEIN** La tavole del contadino. Il campo, il cortile, la stalla. È stato questo il tema della cena ecumenica che ogni anno, il terzo giovedì di ottobre, alla stessa ora e alla stessa tavola virtuale, vede riuniti tutti gli accademici dell'Accademia Italiana della Cucina. Tema scelto per valorizzare la cucina contadina, nata povera ma ricca di inventiva.

Gli accademici della delegazione Monterosa dell'Accademia Italiana della Cucina guidata da **Jean-Claude Mochet**, si sono ritrovati all'agriturismo La Reina di Pollein. Il menu è stato predisposto dal simposiarca **Maria Petey** con la chef **Barbara Viérin** e ha previsto plateau di salumi, carne aromatizzata, tortino di verdure con crema di peperoni, ravioli caserecci porri e noci, arrosto di vitello alle castagne con patate al forno e polenta 'grasa', plateau di formaggi e torta di mele con zabaione. Al termine della serata, l'accademica **Maryse Barbieri** ha presentato l'edizione 2022 del volume della biblioteca di cultura gastronomica dell'Accademia intitolato 'La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale'. La delegazione di Aosta guidata da **Andrea Nicola** si è invece ritrovata al ristorante La Clusaz di Gignod con il simposiarca **Emiro Marcoz** e relatori **Paolo Massobrio** e **Diego Bovard**. Il giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio** ha offerto una rifles-



Maryse Barbieri, Jean-Claude Mochet e Maria Petey

sione sullo stato di salute della ristorazione italiana, sottolineando la richiesta del pubblico di piatti cucinati con autenticità e con materie prime del territorio. L'agrotecnico **Diego Bovard** ha invece raccontato il mondo contadino di casa nostra, con i prodotti cerealicoli, la zootecnia e evidenziando i miglioramenti nel settore dell'allevamento e nella qualità del settore ristorazione. I cuochi della locanda La Clusaz **Piergiorgio Pelle-rei** e **Thierry Bullet** e la loro brigata hanno accompagnato gli accademici alla scoperta dei prodotti



Paolo Massobrio, Andrea Nicola e Emiro Marcoz

del terroir abbinati ai vini di casa nostra, il Valle d'Aosta Dop XXIV metodo classico 2018 Ermet Pavesè di Morgex, Valle d'Aosta doc Gewurtraminer 2020 Lo Triolet di Marco Martin di Ontrod e il Valle d'Aosta dop Pinot Noir 2020 di Elio Ottin. La cena ecumenica è stata anche l'occasione per ricordare **Piero Rouillet** e **Teresa Charles** che per molti anni hanno dato il loro contributo al Centro Studi Territoriale valdostano che ogni anno contribuisce alla redazione dei volumi di cultura gastronomica dell'Accademia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218