

L'Accademia della cucina e le virtù della pasta fresca

Grande partecipazione alla tradizionale 'cena ecumenica' con la relazione di Annamaria Toti

E' stata un successo la tradizionale cena ecumenica organizzata dalla delegazione di Ferrara dell'Accademia italiana della cucina al ristorante 'La Chiocciola' di Quartiere. Protagonista della serata, introdotta dal delegato Luca Padovani, la pasta fresca: in tavola, tortelli di ricotta, tagliolini, cappelletti e gnocchi di patate preparati da Adalberto Athos Migliari, erede di una straordinaria tradizione culinaria e tra gli chef più apprezzati del nostro territorio (in sala il padre Ido, una vera colonna del ristorante). Suggeritive le relazioni dei simposiari Annamaria Toti e Maurizio Mantovani, completate da un excursus storico di Marco Nonato sulla storia del cappellaccio di zucca. «Già Orazio, in una celebre satira - ha raccontato Toti, autrice di diverse pubblicazioni e del celebre



Foto di gruppo al termine della cena ecumenica con Ido e Athos Migliari, lo staff di cucina del ristorante 'La chiocciola' di Quartiere, Luca Padovani, delegato ferrarese dell'Accademia italiana della Cucina, Annamaria Toti e Maurizio Mantovani

'Artusi 2000, con i consigli del dietologo' edito da Giunti - parlava della pasta. In alcuni ricettari del 1.200 si parla per la prima volta della sfoglia ma è con Messisbugo che si precisano le prime ricette complete distinguendo tra 'tortoli', 'ritortoli' e 'ravaglioli'

ripieni del formaggio Raviggolo». Inevitabili le distinzioni tra tortelli, tortellini e cappelletti: diversi diametri della pasta, diversi ripieni, diverse tradizioni. Ma tutte espressioni autentiche di una regione che nella cucina ha il suo baricentro.

