

EVENTO La delegazione di Venezia Mestre ieri in festa Trent'anni di Accademia della Cucina

La delegazione di Venezia Mestre dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato ieri i 30 anni dalla fondazione. Lo ha fatto al ristorante Il Burchiello di Oriago, luogo simbolo che, dal 1942, ha scritto la storia della gastronomia della Riviera del Brenta, e non solo: "Da qui è passato il mondo" ha ricordato con orgoglio il patron Lino Carraro. Fu il compianto Gigi Bevilacqua, al tempo direttore dell'Ansa per il Veneto, a fondare la delegazione e fu l'allora



Franco Zorzet,
nuovo delegato

presidente nazionale, il conte Giovanni Nuvoletti, ad assegnargli la responsabilità di una zona che andava da Chioggia (esclusa) a San Michele al Tagliamento. Un percorso accuratamente rivisitato da Fabio Zizzetti - per vent'anni segretario proprio nell'era Bevilacqua -, che ha tratteggiato anche la figura e il ruolo del giornalista Giovanni Chiades, fra i promotori de "Il Piatto del Natale" che - dal 1997 (e, dunque, prossimo al ventennale) - ha visto l'Accademia e Il Gazzettino uniti nella diffusione e organizzazione di un concorso culinario riservato ai lettori e, da un paio di anni, anche agli Istituti Alberghieri. La giornata si era aperta con un convegno sul tema "Come è cambiata la ristorazione della Terraferma veneziana dagli anni '80 e quale sarà l'evoluzione", coordina-

Passaggio delle consegne fra Bonalberti e Zorzet

to dal giornalista Claudio De Min, in un dibattito che ha coinvolto, oltre a Carraro, anche Lionello Cera, due stelle Michelin a Campagna Lupia con la sua Antica Osteria da Cera" ("L'evoluzione non è stravolgere il prodotto ma ricavarne l'essenza sfruttando le tecniche"); Raffaele Ros, stella Michelin al San Martino di Rio San Martino; Franco Favaretto, patron del BaccalàDivino e rappresentante dell'Unione italiana Cuochi; e Ilario Ierace, preside dell'Istituto Cornaro di Jesolo e presidente della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri. La ricorrenza è fra l'altro coincisa con il passaggio di consegne fra Ettore

Bonalberti (nominato nell'occasione Delegato Onorario) - alla guida della delegazione da dieci anni - e Franco Zorzet, che ha ricevuto la simbolica campana dalle mani del presidente nazionale Paolo Petroni. Poi la conviviale vera e propria, con i tre chef che, affiancati da Giuseppe Carraro (eccellente il suo Risotto di Gò), hanno realizzato un menu che, più di tante parole, ha offerto l'idea dell'evoluzione e della crescita della cucina del territorio in questi anni: i convenuti (quasi un centinaio, fra i quali Plinio Danieli, premiato per i suoi 25 anni di appartenenza alla Delegazione) hanno approvato e applaudito.



CHEF Da sinistra
Lionello Cera,
Giuseppe Carraro,
Franco Favaretto
e Raffaele Ros

