

La cena ecumenica della Delegazione Apuana

# L'Accademia della Cucina difende i prodotti locali

**Massa** L'eccellenza e l'impegno a difendere e sostenere con la Coldiretti provinciale la promozione dei prodotti di qualità e la cucina del territorio hanno caratterizzato la cena ecumenica della Delegazione Apuana dell'Accademia Italiana della Cucina, all'Osteria Pertini a Castagnola. Nella stessa serata tutti gli accademici presenti nel mondo hanno celebrato il tema nazionale scelto per quest'anno dall'Accademia Italiana della Cucina: "La tavola del contadino: il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale". È stata la delegata apuana, Beatrice Vannini, ad introdurre il tema sottolineando quanto sia «importan-

te rivalutare la cucina contadina per i valori nutritivi del cibo a chilometro zero». Dopo aver illustrato l'importanza del pane nella cucina regionale toscana ha sottolineato che «l'Osteria Pertini è un luogo che ben rappresenta la tradizione culinaria del territorio». Vincenzo Tongiani, presidente Coldiretti, ha precisato che «la nostra è una delle province col maggior numero di prodotti tipici» citando l'importanza del castagno, «un tempo chiamato l'albero del pane», e segnalando che «non c'è più chi lo coltiva. Abbiamo una ricchezza sui monti della quale stiamo perdendo traccia». Ha fra l'altro illustrato come la Coldiretti porti la cam-

pagna in città con le sue iniziative di promozione dei prodotti tipici. Il presidente Tongiani ha poi chiesto all'Accademia di collaborare «per la valorizzazione della tradizione culinaria italiana» per opporsi all'avanzare di un movimento che a livello internazionale contrappone il «cibo Frankenstein alla cucina contadina». Ha infine criticato la logica della carne artificiale e del nutriscore, «un sistema di etichettatura che penalizza i nostri prodotti». Gli accademici e i numerosi ospiti hanno apprezzato l'intervento del relatore e il menù proposto dalla cuoca Piera Ricci, affiancata da un formidabile staff di familiari e dipendenti. In tavola per antipa-

sto hanno servito millefoglie di melanzane e tortini di verdure, come primo le pappardelle bianche e verdi con ragù bianco di coniglio, di secondo un fritto misto di pollo, coniglio e verdure. Infine la delizia di mele con crema calda. Ottimi i vini, due bianchi e un rosso, dell'azienda Vigne Conti. Al termine della cena la delegata ha raccolto l'invito di Tongiani a collaborare per promuovere e difendere cucina e prodotti del territorio, consegnato un riconoscimento alla cuoca e donato agli accademici una pubblicazione curata dai Centri Studi territoriali dell'Accademia. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La delegata Beatrice Vannini con Piera Ricci e la figlia

