



L'Accademia italiana della cucina premia la trattoria "Da Demè" «Valorizza i piatti versiliesi»

Pietrasanta «Abbiamo iniziato impastando un chilo di tordelli, poi sono diventati due, poi tre e non abbiamo più smesso. Oggi ai nostri clienti serviamo maccheroni, tagliolini, incavolata e coniglio fritto». E a cucinarli è Giulia Tarabella, moglie di Demetrio Ulivi. Sono loro i titolari del ristorante da Demè a Vallecchia, oggi gestito dal figlio Luigi Ulivi: venerdì hanno ricevuto un importante attestato dall'Accademia italiana della cucina delegazione Versilia storica.

Un attestato di stima, consegnato da Anna Ricci rappresentante dell'Accademia, per quarant'anni di attività in cui hanno servito piatti della tradizione versiliese. Il riconoscimento è stato ritirato da Giulia e Demetrio alla cena conviviale dell'Accademia che si è svolta nel loro ristorante, alla periferia di Pietrasanta.

È una trattoria semplice, ma grazie alla fama e alle portate squisite, figlie di ricette antiche versiliesi, negli anni ha attirato tanti volti noti che frequentano la riviera fortemarina, come il giornalista direttore Sallusti, o l'ex arbitro Collina, ma anche famiglie di imprenditori famosi come i Clerici. «Sono felice di accogliere queste persone, ma in genere tutti i miei clienti, espero di riuscire a cucinare ancora per loro per qualche anno» dice Giulia che ha 85 anni, mentre il



Invito alla lettura

Per gli studenti del Progetto Scuola 2030



marito 89. Mi sono commossa nel ricevere questo premio. Io lavoravo in Comune a Pietrasanta. Stavo per andare in pensione e avevo avuto l'idea di aprire una mensa per i poveri. Avevo già contattato anche

il parroco di Ripa. Questo locale era stato nostro dal 1975 fino al 1992. Era un bar in principio, con la sala biliardo dove si svolgevano anche tornei. Decidemmo di venderlo - racconta Giulia -, poi nel '97 abbiamo

Demetrio Ulivi e Giulia Tarabella premiati da Anna Ricci (a destra)

deciso di ricomprarlo e di provare a cucinare tordelli. Il progetto ha funzionato e dopo tanti anni siamo ancora qui. Questa è una conduzione familiare: mio figlio si occupa della sala, e io della cucina».

Fra le altre portate che si possono gustare da Demè ci sono le tagliatelle con i funghi, i cannelloni con ricotta e spinaci, i matuffi con polenta, i muscoli ripieni, la trippa, la rosticcia con le olive, le patate in umido con il lesso. «Tutte ricette di un tempo, che difficilmente si trovano nei ristoranti», conclude Giulia. Per l'Accademia italiana della cucina delegazione Versilia Storica è stato il primo e unico premio consegnato quest'anno a un locale della Versilia. «Il nostro scopo - spiega Ricci - è valorizzare i ristoranti del territorio, soprattutto storici. Organizziamo otto cene conviviali l'anno, durante le quali viene redatto un questionario sul menu presentato. I voti vengono inviati a Milano e il resoconto della serata viene pubblicato sulla nostra rivista "Civiltà della tavola" distribuita agli accademici di tutte le delegazioni del mondo. Come Accademia italiana della cucina - continua - organizziamo convegni e congressi, e da dodici anni promuoviamo premi e borse di studio per gli studenti dell'Alberghiero di Seravezza. E promuoviamo i ristoranti della Versilia come Demè. Per la sua attività pluriennale ha ricevuto il nostro premio Giovanni Nuvoletti, attestato di benemerita e professionalità: la signora Giulia e il marito Demetrio hanno valorizzato le ricette locali».

Tiziano Baldi Galleni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

