



Il risotto giallo alla cena ecumenica

Il risotto giallo alla milanese che ha preso forma nel corso della 'Cena ecumenica', organizzata nei giorni scorsi dalla delegazione di Imola dell'**Accademia italiana della cucina** nella Tenuta Poggio Pollino, ha superato brillantemente la prova. Il cuoco Marino Pasquali ha raccolto e vinto la sfida di proporre il piatto simbolo della riunione che Orio Vergani tenne il 29 luglio 1953 al Diana di Milano per la nascita dell'**Accademia italiana della cucina**, aprendo l'incontro dedicato ai cereali nella cucina della tradizione regionale. La serata è stata l'occasione anche per un approfondimento da parte dell'accademico Gianluca Lelli sui cereali, comparto fondamentale della nostra alimentazione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218