

In tavola “Fritti, frittate e frittelle” Domani è tempo di Cena ecumenica

E' tempo di Cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina. Un momento conviviale in cui tutti gli accademici e tutte le delegazioni d'Italia e del mondo si trovano riuniti attorno ad una tavola nello stesso giorno e nell'arco di 24 ore. L'appuntamento è per domani. La delegazione di Vercelli, presieduta da Paola Bernascone Cappi, si troverà al Ristorante il Convento di Trino: sarà lo

chef Giorgio Bonato a declinare ai fornelli il tema del 2020, ossia «Fritti, frittate e frittelle», individuato dal Centro Studi Franco Marengi. Un menù che prevede piatti del territorio, interpretati e rivisitati. Spiega la delegata vercellese Paola Bernascone Cappi: «La Cena Ecumenica deve essere l'occasione per sviluppare i valori della cucina italiana, anche attraverso un menu con le

“Tre T” che caratterizzano la nostra cucina: tradizione, territorio e tecniche originali. La Cena Ecumenica è anche un momento di formazione culturale: vengono riunite tutte le delegazioni per approfondire il tema dell'anno, affinché questo possa essere celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche storico, ambientale e civile».

Nel menù di Bonato non mancheranno le sorprese: «Tutto ruota attorno a fritti, frittate e frittelle - conclude Paola Bernascone Cappi -. Oggi si assiste al tentativo di criminalizzare i fritti. Eppure, cosa sarebbe il piacere della gola orfano del tuffo, nell'olio bollente, di carni, pesci, verdure? Come per ogni pietanza, l'importante è non esagerare». **R.LA.**—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Giorgio Bonato sarà in azione tra fritti, frittate e frittelle

