

Delegazione Monterosa dell'Accademia Italiana, premiati Christian Trione ed Ernesta Leger

CHÂTILLON (ces) Nella serata di giovedì scorso, 17 ottobre, la delegazione Monterosa dell'Accademia Italiana della Cucina si è ritrovata al Ristorante La Cave des Amis di Châtillon per celebrare la cena ecumenica. Il tema di quest'anno è stato "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale", scelto a livello nazionale. Gli accademici hanno potuto gustare un menu predisposto dal simposiarca Maria Pia Praz con lo chef Piero Billia rigorosamente a tema della serata. La cena è stata, inoltre, l'occasione per dare il benvenuto alla nuova socia Edda Crosa e per consegnare a Christian Trione ed Ernesta Leger, titolari del Coin du Pain di Saint-Christophe, il premio dell'Accademia Italiana della Cucina intitolato a Massimo Alberini, grande giornalista e storico della gastronomia, tra i fondatori dell'Accademia. Ospite



Da sinistra Marisa Dujany, Ernesta Leger, Simone Dentella, Christian Trione, il delegato Monterosa Jean-Claude Mochet, Edda Crosa, Renzo Carlotto, Renzo Testolin e Piergiorgio Bondaz

dell'evento il vicepresidente della Regione e assessore alla Finanze Renzo Testolin. Al termine della serata il membro del Centro Studi territoriale dell'Accademia Marisa Dujany ha presentato l'edi-

zione 2019 del volume della Biblioteca di cultura gastronomica dell'Accademia italiana della cucina intitolato "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

