

# Accademia della cucina superstar Cena ecumenica celebra il territorio

MASSA

**L'eccellenza** e l'impegno a difendere e sostenere con 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 nel mondo hanno celebrato il tema nazionale scelto quest'anno dall'Accademia: la tavola del contadino: il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale.

**Un tema** introdotto dalla delegata apuana, Beatrice Vannini, che ha sottolineato l'importanza di «rivalutare la cucina contadina per i valori nutritivi del cibo a chilometro zero che propone e per la logica del riutilizzo degli avanzi», il valore del pane nella cucina regionale toscana e che «l'Osteria Pertini è un luogo che ben rappresenta la tradizione culinaria del territorio». Vincenzo Tongiani, presidente di zona della Coldiretti, ha precisato che «la nostra è una delle province col maggior numero di prodotti tipici». Ha citato 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». Tongiani ha poi chiesto all'Accademia di collaborare «per la valorizzazione della tradizione culinaria italiana» e opporsi all'avanzare di un movimento che contrappone il «cibo Frankenstein alla cucina contadina». Ha infine criticato la logica della carne artificiale e del nutriscore.

**Molto** apprezzato poi da accademici e ospiti il menù proposto dalla cuoca Piera Ricci, affiancata da un formidabile staff di familiari e dipendenti. In tavola per antipasto millefoglie di

melanzane e tortini di verdure, poi pappardelle bianche e verdi con ragù bianco di coniglio, quindi fritto misto di pollo, coniglio e verdure e chiusura con la delizia di mele con crema calda, il tutto accompagnato dagli ottimi i vini dell'azienda Vigne Conti. La delegata dell'Accademia Beatrice Vannini, raccolto l'invito di Tongiani a collaborare per promuovere e difendere cucina e prodotti locali, ha consegnato un riconoscimento alla cuoca e donato agli accademici una pubblicazione curata dai Centri Studi territoriali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218