

GASTRONOMIA MANIFESTAZIONE DELL'«ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA»

Un po' di chiarezza su pericoli e benefici della carne

HA FATTO registrare un grande successo la conviviale di marzo dedicata alla cultura organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina, gruppo di Pisa, (nella foto, da sinistra: **Fabrizio Mazzantini** e **Franco Milli**). La splendida cornice del Grand Hotel Abitalia Tower Plaza ha ospitato i due momenti fondamentali della serata. Il primo, di carattere scientifico e culturale, si è svolto nella sala Varenne e ha visto l'intervento di Giovanni Ceccarini, endocrinologo del dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale dell'Università di Pisa, e di Marcello Mele, ordinario del dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali sempre della nostra università. «Carne: un po' di chiarezza», questo il titolo, ha permesso ai presenti di comprendere, contestualizzare e ap-

profondire la notizia di qualche mese fa secondo cui, a parere dell'Oms, la carne rossa sarebbe cancerogena. I relatori hanno spiegato, numeri alla mano, le maniere migliori per consumare carne, dando una prospettiva scientifica all'annuncio dell'Oms. È intervenuta anche l'assessora all'istruzione del Comune di Pisa, Marilù Chiofalo. Il secondo momento si è svolto, dopo l'aperitivo, al ristorante dell'hotel, dove i presenti hanno gustato lo straordinario menu a base di carne a cura dei maîtres d'hotel Fabrizio Mazzantini e Giacomo Bonelli. Il delegato pisano dell'Accademia, Franco Milli, ha ringraziato i presenti ricordando i motivi fondanti che guidano l'attività dell'Accademia: cultura e convivialità. I componenti dell'Accademia hanno potuto esprimere una votazione sulla serata attraverso una scheda.

Francesco Bondielli

