

Serata conviviale dell'Accademia

L'incontro, che si è svolto al Golf restaurant, aveva per tema i fritti nella cucina tradizionale

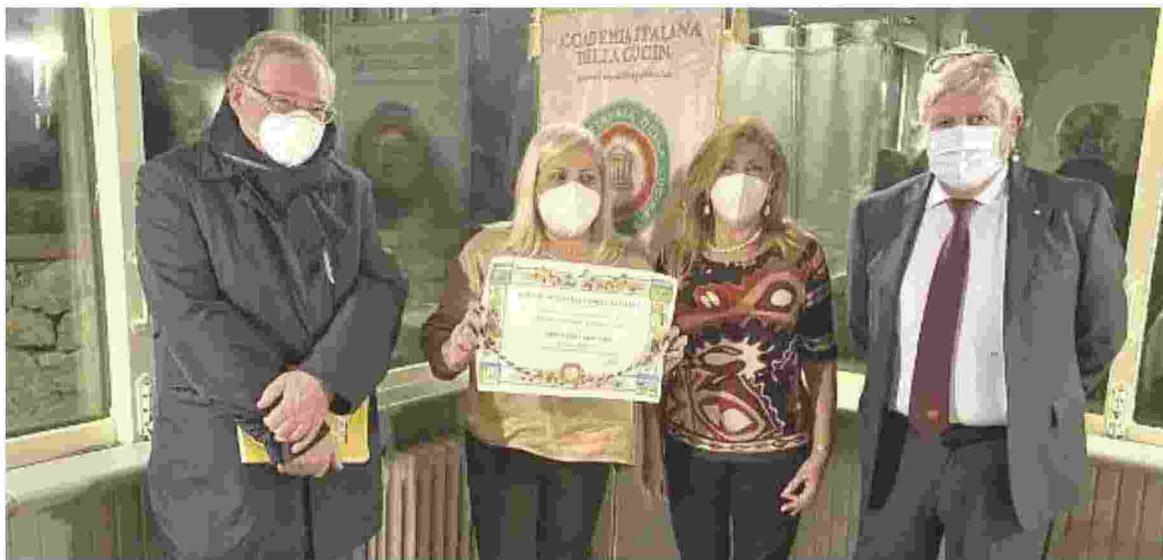
IL PREMIO ALBERINI**È stato assegnato alla "Norcineria Armando" di Sarzana**

LERICI

La cultura gastronomica dei territori e, se vogliamo, anche la storia raccontata dalle... frittelle. Argomento inusuale quello che ha animato la tradizionale «Cena ecumenica» dell'Accademia italiana della cucina in occasione dell'appuntamento conviviale dedicato ogni anno a un tema-guida sempre diverso, approfondito in un apposito volume pubblicato dall'Accademia. Quest'anno, nonostante l'emergenza pandemia abbia imposto misure molto rigorose, la serata si è svolta a Lerici presso il «9.18 Golf Restaurant» di Marigola. Tavoli distanziati e mascherine non hanno impedito la riflessione sul tema («Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale») sviluppato con

una conferenza di Egidio Banti, direttore del Centro studi liguri dell'Accademia. Fra gli ospiti, anche il prefetto Maria Luisa Inversini. Introdotto dalla Delegata spezzina di Aic, Marinella Curre Caporuscio, Banti ha proposto un ampio excursus partendo dall'assunto che i fritti, declinati in varianti diverse a seconda dei territori, sono uno degli elementi identitari dell'Italia. In fondo quei piatti dorati e fragranti uniscono l'Italia, ha osservato Banti, creando una sorta di filo conduttore che collega le diverse regioni, non necessariamente coincidenti con i confini amministrativi. I fritti sono anche gli antesignani dell'attuale street food, basti pensare all'antico cartoccio di pesce che i marinai trovavano appena sbarcati dal porto a Genova. La conviviale di Lerici è stata anche l'occasione per la consegna del pre-

mio «Massimo Alberini», riservato a quegli esercizi commerciali che da lungo tempo, «con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio». Quest'anno il riconoscimento è andato alla «Norcineria Armando», di Armando Bellegoni e famiglia, conosciuto non solo a Sarzana, dove opera dal 1962. A ritirarlo la figlia del fondatore, Simonetta. Molto apprezzato il menu proposto per la serata dallo chef del Golf Restaurant Eros Armanetti, che da tempo promuove una cucina volta alla valorizzazione di piatti tradizionali attraverso la selezione rigorosa di prodotti del territorio, unita ad una spiccata creatività.

F.A.

Simonetta Bellegoni con l'attestato, assieme a Egidio Banti, la delegata Marinella Curre e Roberto Galli, vice delegato