

Si sono riunite le delegazioni dell'Accademia della Cucina Italiana

## “La tavola del contadino” tema della cena ecumenica

**AOSTA** (zgn) Giovedì 20 ottobre le delegazioni dell'Accademia della Cucina Italiana della Valle d'Aosta, ovvero la Delegazione di Aosta e la Delegazione Monte Rosa, si sono riunite per la tradizionale “cena ecumenica”, che vede ritrovarsi ogni anno, il terzo giovedì di ottobre, alla stessa ora e alla stessa mensa virtuale, tutti gli accademici in Italia e nel mondo, a disquisire di un tema specifico.



Da sinistra il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, il delegato di Aosta dell'Accademia della Cucina Italiana Andrea Nicola e il simposiarca Emiro Marcoz



Da sinistra Maryse Barbieri, il delegato Monterosa Jean-Claude Mochet e Maria Petey

Il tema dell'anno 2022 individuato dal centro studi “Franco Marengli” e sviluppato tramite i centri studi territoriali - è “La tavola del contadino - il campo, il cortile, la stalla”. Il lavoro dei Centri studi si è concluso con la pubblicazione del volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, edito da Bolis edizioni, che nelle circa 250 pagine fa conoscere con oltre 190 ricette la cucina contadina, povera ma ricca di inventiva. La compilazione del volume si è potuta compiere, ancora una volta, grazie alla collaborazione delle varie delegazioni italiane e dei loro centri studi territoriali. La Valle d'Aosta ha contribuito con il suo Centro studi, composto da Accademici delle 2 delegazioni e da membri esterni, esperti conoscitori delle nostre tradizioni culinarie (Maryse Barbieri, Marisa Dujany, Maria Petey, Maurizio Grange, Diego Bovard, John Houston Mckinnon, Jean Claude Mochet, Andrea Nicola ed Emiro Marcoz), che con il loro lavoro di ricerca hanno rintracciato le ricette della nostra regione, espressione della cucina contadina. Sono stati proprio gli ingredienti del pasto del contadino gli interpreti del menu della cena ecumenica. Per quanto riguarda la delegazione di Aosta la serata si è svolta alla Locanda La Clusaz di Gignod con simposiarca Emiro Marcoz e relatori Paolo Massobrio e Diego Bovard. Il noto giornalista enogastronomico Paolo Massobrio ha disquisito sullo “stato di salute” della ristorazione italiana, sia del comparto trattoria che alta ristorazione, ribadendo il desiderio del pubblico di avere piatti cucinati con autenticità e le migliori materie prime del territorio e la facoltà di scelta dal menu a volte inspiegabilmente rigidi nei confronti dei clienti. L'agrotecnico Diego Bovard ha invece introdotto gli accademici nel mondo contadino valdostano, facendo riscoprire i prodotti cerealicoli della nostra regione e il mondo della zootecnia, evidenziando i miglioramenti nel settore dell'allevamento e gli sviluppi con il settore della ristorazione valdostana.

I cuochi della Locanda La Clusaz, Piergiorgio Pellerei e Thierry Bullet, coadiuvati dalla loro brigata e dall'attento personale di sala, hanno magistralmente accompagnato gli accademici della delegazione di Aosta alla scoperta dei piatti della nostra tradizione contadina utilizzando i prodotti del territorio, principalmente della Valle del Gran San Bernardo. Il menu proponeva tartare di barbabietola terra e maionese all'aglio dolce, uovo affogato nella crema liquida al caprino “Fattoria La Clusaz” con sbriciolata alle mandorle e olio di noci, segale mantecata alla zucca in 2 consistenze e gran gessato di Ayas, manzo scottato, animelle e capunet con fragole e ristretto di cottura e, infine, la nuova colazione valdostana: latte, polenta, vino e pane nero di segale. Le portate sono state abbinare con i vini della nostra regione: Valle d'Aosta Dop XXIV metodo classico - 2018 Ermete Pavese - Morgex, Valle d'Aosta doc Gevurztraminer 2020 Lo Triolet Introd, Valle d'Aosta dop Pinot Noir 2020 - Elio Otin.

Durante la presentazione del libro si sono ricordati Piero Roulet, che ha fatto parte, per molti anni, del Centro Studi Territoriale Valdostano e ha contribuito con i suoi consigli e ricordi della nostra tradizione alla pubblicazione di molti libri editi dalla Biblioteca di cultura gastronomica, e Teresa Charles, che ha ricoperto per alcuni anni il ruolo di direttrice del Centro Studi Territoriale valdostano.

Sempre la sera di giovedì scorso, anche gli accademici della delegazione Monterosa dell'Accademia Italiana della Cucina si sono ritrovati per la cena ecumenica all'Agriturismo La Reina di Pollein. Il menu predisposto dal simposiarca Maria Petey con la chef Barbara Vierin era rigorosamente a base del tema della serata: plateau di salumi, carne aromatizzata, tortino di verdure con crema di peperoni, ravioli caserecci porri e noci, arrosto di vitello alle castagne con patate al forno e polenta “grasa”, plateau di formaggi e torta di mele con zabaglione. Al termine della serata l'accademica Maryse Barbieri ha presentato l'edizione 2022 del volume della Biblioteca di cultura gastronomica.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218