

Antonella Zilio

La delegazione Monterosa dell'Accademia Italiana della Cucina si è ritrovata, nella serata di giovedì 17 ottobre, al ristorante La Cave des Amis di Châtillon per celebrare la cena ecumenica. La cena ecumenica è una caratteristica esclusiva della Accademia nella quale tutti gli Accademici e tutte le Delegazioni si trovano

uniti in un'unica cena che si compie nello stesso giorno, in tutto il mondo. Il tema di quest'anno è stato "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale", scelto a livello

nazionale, con l'obiettivo di riscoprire le molteplici preparazioni di un alimento così amato dagli italiani e che tutto il mondo ci invidia. Gli accademici hanno potuto gustare un Menu predisposto

dal simposiarca Maria Pia Praz con lo chef Piero Bilia rigorosamente a tema della serata: trota affumicata di Altura, semolini dolci, salsa ai frutti di bosco all'aceto di lamponi e menta, quiche di zucca in pasta integrale senza uovo, emulsione di zucchine e basilico, porcino fritto, gnocchi bianchi e viola saltati alla grappa, fonduta di Fromadzo e bricciole di trojet, filetto in crosta di sfoglia, patate, Crudo di Bosses, riduzione al Torrette e verdure saltate, piccoli cannoli in cialda alla siciliana, cioccolato caldo, gelato con accanto un bicerin di Bandi. 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 Massi-

mo Alberini, grande giornalista e storico della gastronomia, tra i fondatori dell'Accademia di cui è stato vice presidente d'onore, assegnato agli esercizi commerciali che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellenti

te e tecniche rispettose della tradizione del territorio. Ospite dell'evento il Vice Presidente della Regione Autonoma Valle d'Aosta e Assessore alla Finanze Renzo Testolin. Al termine della serata il membro del Centro Studi territoriale dell'Accademia Marisa Dujany ha presentato l'edizione 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".

## Cena ecumenica dell'Accademia della Cucina



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

