

## **SOCIETÀ E COSTUME** Deliziosa “cena ecumenica” tra campo, cortile e stalla **L'Accademia della Cucina** di Vercelli si delizia alla “tavola del contadino”

**VERCELLI** (god) Campo, cortile e stalla... La delegazione di Vercelli dell'Accademia Italiana della Cucina è andata alla scoperta delle tradizioni campagnole vercellesi riscoprendo i piaceri della tavola del contadino, una cucina forse povera in sé, ma sicuramente ricca di gusto e di inventiva. Sapori e profumi che hanno attraversato la storia, dalle tavole dei nostri avi fino al terzo millennio con la stessa capacità di solleticare i cinque sensi.

La tavola del contadino è stata la protagonista della cena ecumenica 2022 della delegazione locale dell'Accademia della Cucina.

Perché “cena ecumenica”? «E' un evento - spiega la delegata **Paola Bernascone Cappi** - in cui tutti gli accademici e tutte le delegazioni si trovano spiritualmente uniti in un'unica cena che si compie nello stesso giorno nell'arco di 24 ore. Il tema della cena ecumenica viene individuato ogni anno dal Centro Studi Franco Marenghi e approvato dal consiglio di Presidenza. Quest'anno era “La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla”, particolarmente congeniale alla nostra delegazione. Il riso dei nostri campi cucinato in zuppa o risotto, le verdure e i legumi, gli animali da cortile, il maiale sono i protagonisti di antiche ricette ancora diffuse, che dobbiamo conservare e difendere da contaminazioni pur adattandole ai gusti attuali. Importante è la qualità della materia prima e la garanzia della sua provenienza».

Così Vercelli ha anticipato di molti decenni il “Chilometro zero”, oggi mantra dell'ecosostenibilità. La cena si è te-



In alto, Paola Bernascone con Gianmarco ed Enrico Bruera di Archigusto e il sindaco di Crescentino, Vittorio Ferrero; qui sopra con il nuovo socio Massimo Calliera e Rodolfo Viazzo

nuta al ristorante Archigusto di Crescentino che ha rivisitato piatti come “panada”, “tonno di gallina”, cipolla ripiena cotta al forno, risotto con salsiccia e barbera, agnolotti ripieni di coniglio arrosto, faraona e dolce tipico locale con pere cotte nel vino. Relatore della serata **Luca Bru-**

**sotto**, componente del Centro Studi Marenghi: «Se si scava a fondo si scopre che ognuno di noi ha origini contadine e che, ovunque si vada, anche spostandoti di pochi chilometri, si troverà un mondo diverso».

La delegazione ha accolto il nuovo accademico **Massimo Calliera**.