

# Cena Ecumenica dell'Accademia Cucina Pasta fresca, ripiena e gnocchi, il tema 2019



**VERCELLI** (rmx) "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi" è il tema che verrà approfondito nel corso delle attività 2019 dell'Accademia Italiana della Cucina che, giovedì 17 ottobre, partecipa alla Cena Ecumenica, la serata organizzata nello stesso giorno da tutte le delegazioni, ciascuna nel proprio territorio, per celebrare il tema dell'anno. La Cena è l'occasione per riunire idealmente e fattivamente tutte le delegazioni presenti in Italia e all'estero: a Vercelli si svolgerà al Ristorante Interno 3, in via Vittorio Veneto, con lo chef **Massimiliano Massara** ai fornelli e con **Paola Bernascone Capi**, delegata di Vercelli dell'Accademia Italiana della Cucina a fare gli onori di casa.

Lo chef Massara sarà chiamato a sviluppare il tema 2019 con estro e gusto: si è diplomato all'Istituto

Alberghiero "Ermenegildo Zegna" di Trivero e ha lavorato in diverse realtà, tra le quali Il Grand Hotel Billia e il Casino de la Vallée a Saint Vincent. Successivamente si è trasferito in Francia, nel Principato di Monaco dove ha lavorato per tre anni. Tornato a casa ha deciso di intraprendere una sua attività lavorativa e si è lanciato in questa nuova avventura, una bella realtà aperta nell'aprile del 2017, dove un tempo sorgeva il Cinema Viotti.

«Il tema dell'anno 2019 individuato dal Centro Studi "Franco Marengli" e approvato dal Consiglio di Presidenza è "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi" - spiega la delegata di Vercelli, Bernascone Capi -. È questo l'argomento dell'ultimo volume della "Biblioteca di Cultura Gastronomica" e delle relazioni e

preparazioni della cena ecumenica, che vedrà riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici, in Italia e nel mondo, il 17 ottobre 2019".

La Cena Ecumenica è l'occasione per sviluppare, attraverso la convivialità, i valori della cucina italiana, con la valorizzazione degli elementi identitari del cibo dell'anno, non solo con la sua genuinità ed originalità, ma anche attraverso un menu rappresentativo delle caratteristiche della cosiddette "Tre T" che caratterizzano la nostra cucina italiana: tradizione, territorio e tecniche originali. Insieme alla Cena degli Auguri e alla Cena della Cultura, che si svolgono rispettivamente a dicembre e marzo, la Cena Ecumenica rappresenta uno dei cardini delle attività dell'Accademia della Cucina Italiana.

