

**GASTRONOMIA** - Riconoscimento all'eccellenza

# L'Accademia di cucina premia il Barolino: valorizza la nostra tavola



Sopra: il sindaco Bellelli e il Pier Paolo Veroni premiano i fratelli Barolo  
Sotto, altri due momenti della serata accademica dedicata a paste ripiene e gnocchi



**CARPI** - La mappa della ristorazione stellata che annovera a Modena e provincia una ventina di ristoranti di eccellenza (lasciando da parte la Francescana del master chef Massimo Bottura, inavvicinabile e inarrivabile per gli altri), quando arriva a Carpi sterza bruscamente e passa oltre. Gambero Rosso, guida Michelin e da ultimo, Guida dell'Espresso, stelle, stelline e cappelli da chef li riserva ad altri, con pochissime eccezioni che peraltro toccano di sfuggita l'Unione Terre d'Argine (Campogalliano), ma non Carpi.



E dire che di "eccellenze" nel settore della buona cucina, a Carpi non mancano. Lo conferma **Pier Paolo Veroni**, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Carpi e Correggio e coordinatore delle delegazioni accademiche dell'Emilia: «L'Accademia, che è una istituzione culturale di rilevanza nazionale ed internazionale - spiega -, ha fra i propri compiti istituzionali anche quello valorizzare la buona tavola e le eccellenze del territorio. Anche a Carpi, in cui la delegazione è presente da più di vent'anni abbiamo trovato persone e ristoranti di alto livello meritevoli di essere premiati. Recentemente abbiamo consegnato il premio "Dino Villani" al pane Primus prodotto a Carpi dall'antico forno di **Sandro Santolin**. L'altra sera abbiamo consegnato ai fratelli **Andrea, Stefano e Marco Barolo** del ristorante Barolino, l'ancor più prestigioso premio "Giovanni Nuvoletti" che l'Accademia Italiana della Cucina ha deliberato di assegnare, su nostra segnalazione, al ristorante carpigiano per aver significativamente contribuito alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della nostra cucina locale, innovandone e migliorandone i contenuti».

Occasione particolarmente solenne quella della consegna del premio ai fratelli Barolo perché coincidente con la "serata ecumenica" dell'Accademia Italiana della Cucina che proprio quella sera ha celebrato in tutt'Italia e nel mondo con tutte le sue delegazioni un tema comune: la pasta fresca, ripiena e gli gnocchi, piatti concretamente declinati al Barolino, per gli Accademici (34 quelli della delegazione Carpi-Correggio) e gli ospiti in un tripudio di piatti dedicati. A consegnare il premio dell'Accademia al ristorante carpigiano, che, giusto lo scorso 16 settembre ha anche incassato il premio Chef Award ad Assisi, classificandosi solo dietro Bottura (a Modena) tra i cento migliori professionisti della cucina, è intervenuto anche il sindaco **Alberto Bellelli**.

F.S.

