

## La tavola del contadino: successo per la cena ecumenica a Crescentino

Organizzata dalla delegazione vercellese dell'Accademia Italiana della Cucina CRESCENTINO (VC) (22.10.2022 14.26) Cena ecumenica per la delegazione di Vercelli dell'Accademia Italiana della Cucina: si è tenuta giovedì scorso, 20 ottobre, al ristorante Archigusto di Crescentino. «La cena ecumenica è una caratteristica esclusiva della nostra Accademia nella quale tutti gli accademici e tutte le delegazioni si trovano spiritualmente uniti in un'unica cena che si compie nello stesso giorno, in tutto il mondo e nell'arco di 24 ore» spiega la delegata vercellese Paola Bernascone Cappi «Il tema della cena ecumenica viene individuato ogni anno dal Centro Studi Franco Marengi e approvato dal Consiglio di Presidenza. Quest'anno era La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla, particolarmente congeniale alla nostra delegazione in quanto la cucina contadina, povera ma piena di inventiva, è tradizionale per le nostre tavole. 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. Quello che era il Km 0 per necessità rappresenta, oggi, una pratica ambita ed ecosostenibile. Il ristorante Archigusto di Crescentino ha interpretato pienamente questa tendenza elaborando per la cena ecumenica portate della tradizione rivisitate in chiave attuale: dalla panada, al tonno di gallina, alla cipolla ripiena cotta al forno, al risotto con salsiccia e barbera, agli agnolotti ripieni di coniglio arrosto, alla faraona, alla timballa, un dolce tipico locale con pere cotte nel vino. Piatti che rappresentano al meglio il nostro territorio e che potrebbero confluire in un menù degustazione».

