



A Castel San Pietro

Cena speciale per festeggiare la cucina italiana

Bolognesi a pagina 9

Cucina regionale in festa Accademia, cena speciale

Al ristorante 'Arlecchino' celebrato il riconoscimento Unesco all'Italia
Conviviale ecumenica, svolta in tutto il mondo, all'insegna della tradizione

CASTEL SAN PIETRO
di **Claudio Bolognesi**

La cucina italiana è ufficialmente Patrimonio dell'Umanità e la Delegazione di Castel San Pietro - Medicina dell'Accademia italiana della Cucina ha voluto onorare questo storico traguardo con una conviviale ecumenica straordinaria. Come avvenuto in ogni angolo d'Italia e del mondo, gli accademici si sono riuniti per celebrare un riconoscimento che non è solo gastronomico, ma profondamente identitario.

La serata, svoltasi il 19 marzo al ristorante Arlecchino (tra l'altro già insignito del Premio della Buona Cucina), si è aperta con il

videomessaggio del Presidente Nazionale, Paolo Petroni. Petroni ha ricordato il lungo percorso iniziato nel 2023, quando l'Accademia appoggiò con vigore una candidatura ambiziosa e complessa. L'Italia, infatti, puntava a un primato assoluto: diventare l'unico Paese al mondo a vedere la propria cucina intera, come sistema di tradizioni e valori, protetta dall'Unesco.

Obiettivo centrato, e festeggiato nell'ampia sala dell'Arlecchino anche al termine del videomessaggio del Presidente Petroni, quando sullo schermo è stato proiettato un altro video, quello di «Vai Italia», il brano scritto da Mogol e interpretato da Al Bano che ha accompagnato la candidatura dell'Italia e

che ha avvolto i presenti in una sorta di viaggio sensoriale tra i profumi e le bellezze delle regioni italiane, un viaggio accompagnato anche dalle dolci voci dei bambini del coro dell'Antoniano e di Caivano.

Sotto la guida del Delegato Andrea Stanzani, una quarantina di accademici hanno poi iniziato la cena speciale proseguita con un menù che è il manifesto della tradizione bolognese. Dopo un antipasto di salumi tipici e mandorline (le piccole crescentine fritte), sono stati serviti i classici tortellini in brodo e le lasagne verdi. Il cuore della cena è stato poi il sontuoso bollito misto con le sue salse, per chiudere in dolcezza con ravioline di San Giuseppe, zuppa inglese

e fiori di latte, il tutto accompagnato dai vini della Cantina Branchini.

Questo appuntamento ha suggellato un mese di marzo particolarmente intenso per la delegazione. Solo pochi giorni prima, il 13 marzo, gli accademici si erano ritrovati all'Osteria La Civichella-Salsamenteria per una cena speciale dedicata a una rarità gastronomica: la tagliatella frita. Una specialità difficilissima da trovare, preparata magistralmente da Silvano e dalla sua brigata, a dimostrazione che la missione dell'Accademia resta la tutela di quei sapori che rischiano di scomparire, ma che rappresentano la nostra anima più vera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

→ Mese intenso

Un marzo denso di eventi, quello della delegazione locale: oltre alla conviviale anche un omaggio alla tagliatella frita.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE



Sopra e in basso due momenti della cena al ristorante 'Arlecchino'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE