

EVENTO Organizzato dalla Delegazione locale dell'Accademia Italiana della Cucina

A tavola tra Veneto e Piemonte

Al ristorante Monviso, con gli ospiti Franza, Bovetti e Pellegrino

SALUZZO Ciso-
no pranzi che sa-
ziano e pranzi
che illuminano.

Quello del 21
marzo al Risto-
rante Monviso,
organizzato dal-
la Delegazio-
ne Cuneo-Saluz-
zo dell'Accade-
mia Italiana della
Cucina, appartie-
ne alla seconda
categoria: un in-
contro che ha tra-
formato il convi-
vio in un raffina-
to esercizio di dia-

logo culturale tra Veneto e Piemonte. Ad accogliere gli ospiti, con i padroni di casa Valentina Valvason e Daniele Palazzo, è stato il delegato Ferruccio Franza, che ha ricordato come l'Accademia, fondata nel 1953 da Orio Vergani e oggi Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, abbia il compito di salvaguardare e valorizzare la cucina italiana come patrimonio identitario vivo e in



Da sinistra: Daniele Palazzo e Valentina Valvason, Maria Pellegrino, Ferruccio Franza e Gian Carlo Bovetti

continua evoluzione. Il tema della giornata, "dialogo tra cucina veneta e piemontese", è stato affidato alla narrazione dell'avv. Gian Carlo Bovetti, capace di intrecciare storia, aneddoti e sensibilità gastronomica con leggerezza colta e coinvolgente. Accanto a lui, ospite d'onore, la gastronomo veneziana Anna Maria Pellegrino, docente di storia e cultura del cibo, presidente fondatrice dell'Associazione Italiana Food Blogger e autrice, insieme a Giampiero Rorato, del volume "A tavola con Giacomo Casanova". La sua presenza ha aggiunto profondità, ricordando come ogni piatto sia "testimonianza viva di comunità e territori".

Il menù, pensato per incarnare questo dialogo, ha offerto un percorso sensoriale di rara coerenza. Il pregustativo ha aperto con un cicchetto di fegato alla veneziana con fave di cacao e un frollino di acciuga e bagnetto verde, accompagnati dal Metodo Classico di Raboso dell'Abbazia di Praglia.

Gli antipasti: baccalà mantecato e brandacujun e saör di triglie di laguna e trota del Po in carpione; il risi e bisì al crudo di Cuneo ha unito con eleganza primavera veneta e nobiltà piemontese della carne cruda, sostenuto dal Roero Arneis Riserva "Mompellini". Il secondo, sontuosa guancetta di Fassona brasata al Valpolicella, ha trovato nel Ripasso Bertani un compagno ideale.

A chiudere, un dessert di gianduia, sbrisolona e riduzione al Vermouth, accompagnato da un cocktail che ha introdotto una nota contemporanea senza tradire la coerenza territoriale. Accanto alla qualità dei piatti e alla profondità del racconto gastronomico, va sottolineata l'eccellenza del servizio del Ristorante Monviso: impeccabile, attento.

La brigata di sala ha gestito tempi, temperature e presentazioni con una professionalità che ha reso il percorso ancora più fluido e piacevole.

Ogni portata è arrivata con puntualità e cura, ogni vino servito con competenza e misura, contribuendo a creare un'atmosfera di autentica ospitalità. Un equilibrio tra rigore accademico e calore umano, precisione tecnica e naturalezza del gesto.

fabrizio scarpì

