



Conviviale straordinaria al Doretto con i piatti della nostra tradizione

La cucina italiana patrimonio Unesco L'Accademia celebra il riconoscimento

Cecina Il valore della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità riconosciuto dall'Unesco è stato al centro della conviviale ecumenica straordinaria della delegazione Costa degli Etruschi dell'Accademia Italiana della Cucina. L'iniziativa si è tenuta giovedì al ristorante Il Doretto di Cecina. A fare gli onori di casa il proprietario, lo chef Mirko Rossi, che per l'occasione ha messo in tavola piatti della tradizione gastronomica e culinaria del nostro territorio. A illustrare il senso della serata e l'importanza della conviviale la delegata Aic Costa degli Etruschi Gloria Nannini. Partendo dalla nascita dell'Accademia nel 1953 e tratteggiando in breve la figura del suo fondatore Orio Vergani, bibliofilo, scrittore e uno dei più talentuosi giornalisti del secolo breve che unì la passione per il ciclismo (al seguito del Giro d'Italia e di

Francia) a quella per la tavola e per le tradizioni culinarie dello Stivale, Nannini ha focalizzato il suo intervento sull'importanza di questo riconoscimento da parte dell'Unesco e sulla capacità nel nostro Paese di trasformare la cultura e la tradizione in un valore universale. «La focalizzazione - ha detto Nannini - sta nel fatto che il riconoscimento alla cucina italiana è stato dato per quel sistema di biodiversità, sapori, saperi, gestualità e tradizioni familiari che insieme fanno uno stile di vita che definisce l'identità del nostro Paese. Valorizzare e difendere questi saperi e sapori, come valori culturali della nostra identità. Vergani, da umanista della tavola, aveva intuito la necessità di salvaguardare questo patrimonio e mantenerlo vivo. L'Accademia oggi, quale istituzione culturale della Repubblica italiana, dimostra che l'in-

tuito di quel giornalista sportivo era quanto mai lungimirante». Prima della cena è intervenuto anche il vice sindaco Alessandro Bechini che, nel ringraziare per l'iniziativa messa in piedi dalla delegazione locale, ha sottolineato come la costa degli etruschi abbia peculiarità e tradizioni di valore nel campo della cucina ma anche della produzione agricola e vitivinicola, rendendo merito all'Accademia di saper coniugare cultura e territorio in un'opera di valorizzazione. A portare il suo saluto con un videomessaggio, proiettato durante la conviviale, il presidente dell'Aic Paolo Petroni. Il concetto di cucina come sapere e custodia dei saperi, già toccato da Gloria Nannini, è stato poi ripreso da Paolo Valdastri, sommelier Ais e giornalista enogastronomico esperto di turismo del vino. Valdastri ha affrontato il tema della cuci-

na povera, dei piatti delle nostre nonne che con pochissimi ingredienti riuscivano a mettere in tavola pietanze gustose e saporite la cui memoria poi è stata fondamentale per tramandare la ricetta, spesso declinata in modi diversi, ai nostri giorni (Valdastri ha ricordato l'esempio del brodo di sassi livornesi di cui aveva già parlato il giornalista e storico delle tradizioni Aldo Santini). La conviviale ha visto portare in tavola una ribollita gratinata, a seguire i ravioli di ricotta ed erbe, quindi il cinghiale alla Sassetana il cui svolgimento è stato spiegato direttamente dallo chef Rossi. A chiudere, come dessert, un dolce della tradizione come la crostata di marmellata. I piatti sono stati accompagnati dal Valino, un rosso vinificato da uve Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Sirah dell'azienda La Regola di Riparbella di proprietà dei fratelli Nuti.



La conviviale si è svolta giovedì scorso

Gloria Nannini delegata Aic Costa degli Etruschi (al centro) col vice sindaco di Cecina Alessandro Bechini e lo staff al femminile del Doretto

La delegazione Costa degli Etruschi si ritrova per l'appuntamento Interventi di Nannini Bechini e Valdastri



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT04JE