

Accademia Giovedì scorso a Cella Monte

Cucina italiana: il premio Unesco alla Conviviale



L'avv. Pietro Caire. Insieme a Marco Catto. A lui il premio Alberini

CELLA MONTE

● L'avvocato Pietro Caire, capo delegazione del Monferrato per l'Accademia Italiana della Cucina, ha riunito il gruppo di accademici per festeggiare il riconoscimento Unesco che ha determinato l'ingresso della cucina italiana nel novero dei patrimoni immateriali dell'umanità. È importante sottolineare che è la prima volta che questo premio viene assegnato all'intera cucina nazionale, non già a ricette, ma tradizioni che si trasmettono di generazione in generazione nella cucina di ogni giorno in tutte le regioni d'Italia. La Conviviale si è svolta a Cella Monte all'agriturismo La Fontanella dove dopo i saluti del

sindaco di Cella Monte Maurizio Deevasis si è potuto gustare un grandioso fritto misto. Proprio il primo cittadino ha ricordato come il Monferrato si fregiasse già di importanti riconoscimenti per quel che riguarda l'Unesco, ovvero gli infernot e la cerca del tartufo.

Durante le conviviale la delegazione ha consegnato a Marco Catto, titolare della panetteria Gran Forno di Via Garibaldi a Casale, il premio Alberini, dedicato alle botteghe di tradizione nelle attività artigianali che, da lungo tempo, offrono alimenti di produzione propria, lavorati con ingredienti di qualità eccellente e realizzati con tecniche rispettose della tradizione del territorio. **A.M.O.**

