



La cena organizzata dall'Accademia italiana della cucina

Il Ponente festeggia la Cucina italiana patrimonio Unesco

Cena a Sarola per la delegazione locale

CHIUSAVECCHIA

Una cena per celebrare la Cucina Italiana come Patrimonio culturale dell'umanità: un'idea che ha radunato i 7.600 membri dell'Accademia italiana della Cucina sparsi in tutto il mondo. Anche la delegazione Riviera di Ponente – Imperia (una tra le 223 in Italia e 90 all'estero) ha raccolto l'invito organizzando un evento nella serata di giovedì, al ristorante della famiglia Ramoino (ex Mignole) a Sarola, frazione di Chiusavecchia. Un'ottantina di persone hanno gustato gli speciali Friscioi di Elvira passando poi al branda e panis-

sa, fino ai ravioli di borragine, coniglio e cinghiale e, infine, stroschia e zabaglione. Accompagnati da pigato, rossese e Baxin della cantina Ramoino. «Abbiamo organizzato la cena ecumenica straordinaria per festeggiare la cucina italiana. Tutte le delegazioni del mondo, nella stessa sera, si sono riunite intorno a una tavola ideale – spiega il delegato provinciale Franco Bianchi –. Nella nostra delegazione siamo 40 membri e, toltà l'estate, ci troviamo una volta al mese. Abbiamo anche accolto l'ingresso di un nuovo socio: Sergio Lanteri, già premiato per l'Accademia dello Stoccafisso». —

AL. P.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT04E