

BONITO
IL MIO CAFFÈ PREFERITO

L'AROMA INTENSO DI
UN GRANDE CAFFÈ
SOLO NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE,
RISTORANTI E NEGOZI



ANNO 7°

VENERDÌ, 19 OTTOBRE 2018 - RECTE AGERE NIHIL TIMERE



Prenota questo
spazio!

LA GAZZETTA DI LUCCA

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale

Prenota questo
spazio!

Prenota questo
spazio!

Prima	Cronaca	Politica	Economia	Cultura	Piana	Sport	Confcommercio	Rubriche	interSVISTA	Brevi
Cecco a cena	L'evento	Enogastronomia	Sviluppo sostenibile	Formazione e Lavoro	Cuori in divisa	A.S. Lucchese				
Teatro del Giglio	Comics	Necrologi	Meteo	Cinema	Garfagnana	Viareggio	Massa e Carrara	Pistoia		



Prenota questo
spazio!

Prenota questo
spazio!

Prenota questo
spazio!



Prenota questo
spazio!



Prenota questo
spazio!

ENOGASTRONOMIA

Le nostre torte: la cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina

enerdì, 19 ottobre 2018, 10:40

di Marco Bellentani

Si è svolta ieri, nelle delegazioni italiane e di tutto il mondo, l'annuale cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina. La delegazione di Lucca, con gli interventi di Daniela Clerici, Francesco Andreini e Raffaele Domenici ha accolto con grande entusiasmo il tema, alquanto inusuale, legato alle Torte dolci e salate della tradizione regionale. Inusuale, ma estremamente legato alla tradizione locale, di cui l'Accademia rappresenta un punto di ritrovo e di sponsorizzazione. Chi, nella propria famiglia, non ha mai mangiato o non ha mai sentito parlare di Scarpaccia, Torta coi becchi, Pasimata e compagnia bella?



Così, la cena conviviale ha riunito delegati e iscritti con qualche inserimento ad invito, come il nostro, atto a testimoniare un punto basilare del progetto accademico di aprire cultura e tradizione ad un pubblico più vasto. E' indubbiamente un passo da sottolineare che porterà sicuramente beneficio all'Accademia stessa, ma anche al territorio che, soprattutto per alcune ricette, ha estrema necessità di essere difeso e ricordato. Il luogo è stato quello altrettanto storico de La Buca di Sant'Antonio. E così esordio per una squisita torta di Farro, tipica della Garfagnana, e per un emblema del tema torte salate come la Torta di Baccalà. Anche i TorTelli (tordelli) sono entrati nel lotto, per gioco ma anche per affinità a livello per lo meno linguistico. Tuttavia, a colpire è stato il timballo, di ispirazione medioevale, di Piccione, con il suo ragù a impreziosire la bomba di riso.

Esiste la contemporaneità, esiste la tradizione. Pensiamo alla necessità di difendere. ad esempio, la raccolta degli erbi per l'omonima torta per la diffusione di quella conoscenza quasi ancestrale di erbi che, altrimenti, andrebbe perduta. Per questo e per tanti altri esempi simili, questa tradizione va comunicata e l'Accademia Italiana della Cucina,

GD food & beverages

un'ampia scelta di prodotti delle migliori marche per rifornire il tuo bar

- 1988 -

GLI ORTI
DI VIA ELISA

Prenota questo
spazio!

da Mario

Locanda di Bacco
cucina lucchese e romana

Carciofi alla Giudia - Coda alla Vaccinara
Cacio e Pepe - Matriciana - Gricia - Carbonara

Via S. Giorgio, 36 - Tel. 0583 492012

aprendosi al proprio territorio, ha dimostrato di saperlo fare benissimo.

Questo articolo è stato letto 40 volte.



ALTRI ARTICOLI IN ENOGASTRONOMIA



mercoledì, 17 ottobre 2018, 14:44

Il Desco torna a Lucca con tante novità

La mostra mercato torna a Lucca il 30 novembre, l'1 e il 2 dicembre e i 7, 8, 9 dicembre nelle sale del Real Collegio, per un nuovo itinerario del gusto italiano

mercoledì, 17 ottobre 2018, 10:23

Renaissance des Appellations, una giornata per i biodinamici di tutto il mondo

Non è lunghissima la strada che separa la nostra provincia, da sempre crogiolo di produttori biodinamici, dalla landa di Fornovo, ai piedi della Cisa - lato Emilia. Molti di questi produttori saranno addirittura protagonisti, con i loro vini, di un antipasto succulento dell'annuale

Supporters 1

Supporters 2

RICERCA NEL SITO

Cerca Vai

