



Viaggio tra i sapori nel segno della convivialità

Accademia della Cucina-delegazione Val di Noto celebra il dialogo a tavola

Una celebrazione dell'identità e delle radici che, quest'anno, ha assunto un valore solenne grazie al riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Unesco. È stato questo lo spirito della Cena Ecumenica promossa dall'Accademia Italiana della Cucina, che la delegazione Val di Noto ha celebrato in uno storico ristorante di Avola, trasformando la tradizionale convivialità in un evento di respiro internazionale.

L'appuntamento si è svolto in perfetta sincronia con le delegazioni di tutto il mondo, unite in un ideale abbraccio attorno alla "civiltà della tavola", concetto cardine della missione accademica. Sotto la guida del delegato Felice Modica, la serata ha riaffermato la missione di un'istituzione che, dal 1953, tutela l'eredità gastronomica nazionale come pilastro della cultura del Paese. Momento centrale della serata il videomessaggio inviato a tutte le delegazioni del mondo, dal presidente nazionale, Paolo Petroni, che ha ribadito il significato profondo del sigillo internazionale, definendo la cucina italiana "un insieme di saperi che mettono al centro la persona e il rito della convivialità". La narrazione del gusto è partita dal mare, dove una

delicata zuppetta di calamari ha incontrato l'intensità di un arancinetto al nero di seppia. Il viaggio è proseguito con un primo piatto identitario: paccheri con baccalà, arricchiti dalla dolcezza dell'uva sultanina e dalla nota croccante della mollica tostata, in un equilibrio che evoca secoli di storia isolana. Dopo la nobiltà di una cernia cucinata nel rispetto della tradizione, il sigillo fina-

le è stato affidato alla cassata siciliana. Tra gli ospiti, esponenti della cultura e delle professioni hanno testimoniato come la cucina sia, prima di tutto, un linguaggio di coesione sociale. In una cornice di prestigio, il Val di Noto ha ribadito che il cibo è un racconto vivo, capace di unire territori e storie attraverso il rito in tramontabile della tavola.

CARMEN ORVIETO



La delegazione Val di Noto dell'Accademia Italiana della Cucina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE