

La "Cena ecumenica" al Castello di Belgioioso con l'Accademia Italiana della Cucina

di **Luigia Favalli**

L'Accademia italiana della Cucina

fondata nel 1953 da Orio Vergani con altri illuminati esponenti del giornalismo, dell'arte e dell'imprenditoria, si adopera per salvaguardare e migliorare la tradizione gastronomica italiana. Quest'anno la Delegazione di Pavia, come le altre numerose presenti nel mondo, ha avuto occasione di celebrare, alla sua solita maniera cioè a tavola, un evento speciale: il riconoscimento di Patrimonio immateriale Unesco attribuito alla Cucina Italiana.

Giovedì 19 marzo, al Castello di Belgioioso, si è svolta una eccezionale "Cena ecumenica", come è definita la tradizionale riunione sociale dell'Accademia. Per l'occa-

sione il delegato di Pavia, Giuseppe Rossetti, ha raccolto intorno a sé diversi soci e alcuni ospiti illustri, tra cui: il sindaco di Belgioioso, Fabio Zucca, il direttore de "il Ticino", Alessandro Repossi, il rappresentante dell'Associazione Cuochi Pavia, Giansandro Moncalieri, e la giornalista Maria Grazia Piccaluga della "Provincia pavese".

Il tema della cena non poteva che essere legato alla cucina della tradizione pavese e alle eccellenze agroalimentari del suo territorio. Luigia Favalli, nutrizionista, già docente dell'Università di Pavia e cofondatrice del "Salotto Gastronomico pavese", ha intrattenuto i presenti con numerosi aneddoti gastronomici legati alla millenaria

storia e alla felice geografia di queste terre. Si è così parlato delle "pulte" romane antiche, dei salumi insaccati introdotti dai Longobardi, della scoperta di note qualità di riso tipo il Vialone nero o il Carnaroli, nonché di dolci tradizionali come i rustici "brasadè" o la raffinata torta Paradiso. Senza dimenticare le pregiate varietà di frutta e verdura prodotte in Lomellina o in Oltrepò: asparagi di Cilavegna, borlotti di Gambolò, ciliegie di Bagnaria, cipolle di Breme, Peperoni di Voghera, Piselli di Miradolo, zucche Bertagnina di Dorno e Berrettina di Lungavilla. Solo poche persone hanno mostrato poi di conoscere i carciofi di Dondodone che, come l'olivo e lo zafferano, sono

ora soggetti a reintroduzione in Oltrepò. Sapendo comunque che "vale più la partica che la grammatica", il gusto della serata particolare si è giocato sul piatto! Lo chef Angelo Moroni, della "Vittoria Banqueting", ha solleticato il palato dei commensali con il suo tortino di carciofi, un risotto ai pistilli di zafferano con fiori di zucchine e pinoli, fette di filettino al ristretto di Pinot nero e un coreografico dolce con crema chantilly e frutti di bosco.

Prossimo appuntamento dell'Accademia a ottobre in compagnia del Baccalà! *(Nelle immagini, la foto di gruppo al termine della "Cena ecumenica" dell'Accademia italiana della cucina e la consegna della tessera dell'Associazione Cuochi al presidente Giuseppe Rossetti)*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218