



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Delegazione Garfagnana Val di Serchio Convegno: "Celiachia e cucina"

Sabato 23 Marzo ore 9.30 - Fortezza di Mont'Alfonso Castelnuovo di Garfagnana (Lu)

Programma:

Ore 9.30 Caffè di benvenuto

Ore 10.00 Saluto delle Autorità

Introduzione ai Lavori

Avv. Giovanni Battista Santini Delegato Garfagnana Val di Serchio

Moderatore e coordinatore Prof. Franco Cocco - Coordinatore territoriale Toscana Ovest

Presiede il Convegno

Prof. Giovanni Ballarini Presidente Accademia Italiana della Cucina - "**Antropologia della Celiachia**"

Dott.ssa Gilda Santillo: Accademica, pediatra, medico estetico e dietologa "Celiachia: rilevanza medica e sociale"

Dott.ssa Elisa Spaghetti: Dietista Associazione Italiana Celiachia. "**Celiachia ed alta cucina: un binomio possibile**"

Prof. Remigio Tallarico, Dott. L. Ghiselli, Dott. S. Romagnoli

Facoltà di Agraria - Università di Firenze. "**Il grano saraceno: pregiato pseudocereale**"

Dott. Paolo Casini

Facoltà di Agraria Università di Firenze

"Amaranto in granello: opportunità per una coltura dalle molteplici utilizzazioni"

Dott. Bernardo Bernardi e Ivo Poli - Accademici

"Garfagnana senza glutine: prospettive di sviluppo di un territorio"

Dibattito

Conclusioni: **Dott. Paolo Petroni** Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina - Presidente del Centro Studi F. Marenghi



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

*ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA*

Ore 13.30: Conviviale ideata e curata dallo **Chef Marco Scaglione** in collaborazione con l'Istituto Alberghiero F.lli Pieroni di Barga

Menu

Aperitivo

Piccolo couscous di mais con verdure croccanti

Spuma di prosciutto cotto con taralli ed erba cipollina

Crostoncino di mais con pecorino morbido e biroldo

Entree

Sformatino di peperoni gialli, miglio in chicchi e coniglio poché

Antipasto

Budino di trippa e amaranto con pancarré rustico tostato e fonduta valdostana

Primi piatti

Doppio cannellone di grano saraceno rigato in verticale con ragù bianco, bietola e crema leggera di riso

Crespella di grano saraceno ripiena di cime di rapa, ricotta di pecora, burro chiarificato e pecorino locale

Secondo:

Peposo all'imprunetana con crostone di pane alle castagne e polenta morbida garfagnina

Dolce:

Trancio di torta al cacao con crema di fragole e ganache di cioccolato bianco

La partecipazione al convegno è gratuita, mentre per la conviviale è obbligatoria la prenotazione

Info e prenotazioni: Delegato: Avv. Giovanni Battista Santini Tel. 339.3341169

mail: avv.g.b.santini@virgilio.it - aicsantinigarfagnana@libero.it

Segretaria: Dott.ssa Alba Rosa Lucchesi Mocci Tel. 0583.65416 - 349.1921300

Mail: ing.italomocci@tin.it