

# L'Accademia italiana "celebra" il riso con Davide Croce a Ca' dei Ricchi

## LA SERATA

TREVISO - (m.m.) Il riso è stato il filo conduttore, nel 2014, dell'Accademia Italiana della cucina proposto, in varie sfaccettature, nel corso degli appuntamenti a tavola dell'istituzione culturale. E anche nella conviviale conclusiva del 2014, la cena degli auguri della Delegazione di Treviso capitanata da Teresa Perissinotto Vendramel, il riso non è mancato nel menù della cena proposta in una location del tutto

particolare: Cà dei Ricchi. E il salone del palazzo di via Barberia, che ospita mostre e performances teatrali e musicali, è stato trasformato in suggestiva sala ristorante con la segreteria adibita a cucina. Certamente non facile per Davide Croce, ex giocatore di basket approdato al club Benetton come chef a Villa Minelli, proporre il risotto guarnito con la tartare di

gamberi rossi profumati al timo e salsa di nero di seppia. Una preposta riuscita visti gli spazi che hanno creato qualche problema senza sminuire la qualità e l'impegno dello chef spalleggiato dal giovane Michele Pozzobon. Cena aperta, dopo gli aperitivi, con la cernia marinata agli agrumi con mostarda e pere al recito e chiusa con il branzino di mare in cartoccio con cicoria e pomodorini confit. Il tutto annaffiato con vini della Barollo di Preganziol.

