

## SCUOLA

# Accademia Cucina premiati studenti del "Matteotti"

PISA Giovannissimi cuochi crescono e la loro passione viene premiata dall'Accademia Italiana della Cucina. Così, ancora una volta, la Cena Ecumenica della delegazione di Pisa dell'Aic, svoltasi presso l'istituto Matteotti, ha visto sfilare in sala tanti ragazzi della scuola alberghiera che stanno imparando un'arte che appassiona sempre di più un po' tutti. Presenti alla serata anche autorità, accademici e ospiti. Nel consegnare il premio, consistente in un assegno di mille euro completamente elargiti dalla delegazione al vincitore Luca Teggi (tra i premiati diversi altri concorrenti della scuola), Franco Milli, coordinatore per la Toscana Area Ovest, nonché delegato di Pisa, ha ricordato, innanzitutto, i principi fondanti dell'Accademia Italiana della Cucina di cui questa annuale cena rappresenta lo spirito di tutti gli accademici riuniti idealmente, in ogni parte del mondo, in un generale convivio a conferma del senso ecumenico della iniziativa. L'ing. Milli si è poi soffermato sullo scopo istituzionale primario dell'Accademia che è quello di "tutelare le tradizioni della cucina italiana di cui promuove e favorisce il miglioramento" e che, di fronte ad una cucina in divenire, immersa nel guado di una discrasia tra tradizione ed innovazione, si può condensare in tre passaggi culturali: custodire il passato, conoscere il presente e costruire il futuro. Milli ha concluso sottolineando che il premio istituito della delegazione di Pisa è nato proprio per favorire la realizzazione di un programma ispirato a questi principi nel dare fiducia ai giovani premiati, che sono chiamati a contribuire alla loro realizzazione. Anche il Provveditore agli studi, prof. Luigi Sebastiani, ha

avuto parole di apprezzamento per i giovani premiati e ha incoraggiato tutti gli studenti del Matteotti a coltivare le particolari conoscenze che sono chiamati a studiare e che costituiscono le premesse per il loro futuro. Sono stati serviti in tavola, dopo l'aperitivo di benvenuto con stuzzichini, alcuni piatti scelti tra le presentazioni dei concorrenti al premio che sono stati preparati dai loro ideatori coordinati dalla professoressa Gioia Cesarotti: "Bar lume marinese", piatto del vincitore del premio e, tra gli altri "Risotto con piccione, radicchio e vin santo mantecato al pecorino stracchinato", piatto con il quale lo studente Nassar ha vinto il recente Trofeo nazionale "Miglior risotto...è la terra che lo chiede" organizzato da un importante produttore di riso Carnaroli imponendosi a numerosi chef, anche già professionalmente affermati.



**>>** Il primo premio è stato consegnato al giovane Luca Teggi. La cerimonia è avvenuta nell'ambito della Cena ecumenica della delegazione di Pisa presenti numerosi ospiti

**Un momento della presentazione e, sotto, l'Istituto Matteotti**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.