

**ALLA BUCA LA CENA ECUNEMICA DELL'ACCADEMIA DI CUCINA**

I formaggi nella cucina della tradizione regionale, è il tema selezionato per la cena ecumenica 2017 dell'Accademia Italiana della Cucina. E anche la delegazione di Lucca ha partecipato a questo appuntamento che riunisce nello stesso giorno tutti gli accademici ad una tavola ideale con un menu che verte sul medesimo tema, scegliendo la Buca di Sant'Antonio come locale partner. Numerosi gli accademici e gli ospiti fra i quali il prefetto di Lucca Maria Laura Simonetti e il sindaco Alessandro Tambellini con la consorte che hanno potuto gustare un raffinato menu a tema (antipasti con tartine al formaggio gratinato, pappa al pomodoro con burrata, arancini di riso con formaggio fresco, tartine di polenta alla fontina e tartufo, crostone di pan di patate, stracchino e salsiccia) due primi (un raffinato risotto cacio e pere e delicatissimi ravioli alla ricotta fresca) un secondo (involtino di Mirella al formaggio provolone, cavolfiore gratinato e purea) per concludere con un omaggio alla tradizione locale con il castagnaccio con la ricotta del pastore. La serata è stata arricchita dopo i saluti e gli interventi degli ospiti istituzionali e l'introduzione del delegato Alessandro Caturegli dalla relazione della dottoressa Romina Marovelli, terza generazione dell'azienda casearia Marovelli di San Romano in Garfagnana, azienda che ha saputo innovarsi nel rispetto della tradizione ma anche facendo leva sulle risorse turistiche del territorio dell'alta Garfagnana. Grande soddisfazione di tutti gli accademici per una serata particolarmente riuscita conclusa da un sentito e collettivo applauso, per la scelta del menu proposto e l'impeccabile servizio, riservato ai titolari della Buca di di Sant'Antonio e anche a tutto lo staff, singolarmente presentato dal patron Giuliano Pacini.

email facebook twitter google+