

**ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA** / Si è tenuta giovedì 19 ottobre la cena ecumenica della Delegazione Monte Rosa

# Il formaggio, alimento vivo che racconta luoghi e tradizioni

**AOSTA** - L'uso dei formaggi nella cucina regionale italiana è stato il tema della cena ecumenica di giovedì 19 ottobre degli accademici della delegazione Monte Rosa dell'**Accademia italiana della cucina**, scelto con a livello nazionale con l'obiettivo di valorizzare un alimento che identifica l'Italia e in particolar modo la Valle d'Aosta. Ouverture con un aperitivo organizzato dal direttore generale della Cooperativa Produttori latte e Fontina Valle d'Aosta **Ezio Toscoz** a base delle eccellenze valdostane quali la Fontina Dop, il Vallée d'Aoste Fromadzo Dop, la toma di Gressoney e il Bleu d'Aoste; poi, gli accademici hanno potuto gustare il menu pensato dal simposiarca **Renzo Carlotto** con lo chef **Giovanni Paladini**, naturalmente a base di formaggi: capesante con fonduta di toma di capra, tortelli di salignon con burro e timo serpillo, trota salmonata farcita con crema al formaggio, patate e verdure, cheesecake e zabaione caldo. La cena è stata l'occasione per dare il benvenuto al nuovo socio **Fabio Avezzano**.



**Centro studi territoriale**

L'appuntamento con la cena ecumenica è stato l'occasione per presentare l'edizione 2017 del volume della biblioteca di Cultura gastronomica dell'**Accademia italiana della cucina**. Il tema indicato dal Consiglio di Presidenza del Centro Studio 'Franco Marengi' è stato 'L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale', occasione per valorizzare un prodotto «vivo, che cambia con il tempo, con la stagione e con l'ambiente» -

ha spiegato il presidente **Paolo Petroni** nell'introduzione. *L'arte casearia italiana continua a produrre centinaia di formaggi fortemente identitari, oltre che essere gustati allo stato naturale, molti si prestano a essere usati in cucina con varietà di soluzioni gastronomiche*. Alla stesura dell'approfondimento dedicato alle storie, alle tipologie, alle ricette e alle curiosità dei formaggi valdostani hanno lavorato i componenti del Centro Studi Valle d'Ao-

sta **Andrea Barmaz**, **Omar Boretta**, **Denis Falconieri**, **Jean-Claude Mochet**, **Maria Petey**, **Nicola Rosset** e **Piero Rouillet**, coordinati dal direttore **Andrea Nicola**; protagonista assoluta non poteva che essere la Fontina, ma non sono mancate le altre eccellenze, dal Fromadzo dop alla Toma di Gressoney, dal reblec al seràs fino al salignon. Tra le ricette, la fonduta alla valdostana, la bistecca alla valdostana, la polenta grassa, l'alpenballu.

Da sinistra, **Ezio Toscoz**, **Renzo Carlotto**, **Giovanni Paladini**, il delegato **Monterosa Jean-Claude Mochet**, **Fabio Avezzano** e l'assessore regionale alle Finanze **Ego Perron**, ospite della serata

«Il tema scelto quest'anno ci era particolarmente caro vista la tradizione legata alla produzione della nostra regione - ha commentato il Presidente del Centro Studio territoriale **Andrea Nicola** - la Valle d'Aosta ha la maggior densità di bovini per abitante di ogni altra regione d'Italia e d'Europa; il formaggio è stato ed è tutt'ora, alimento e ingrediente di quasi tutti i piatti tradizionali». «Con i suoi cinquecento formaggi, l'Italia offre ogni giorno possibilità e combinazioni culinarie diverse - ha commentato il delegato della Delegazione **Monterosa Jean-Claude Mochet** - la Valle contribuisce vigorosamente a tale varietà, dalla preparazione di piatti molto complessi fino a semplici soufflé, fondute, frittate e crepes, il formaggio può accompagnare qualsiasi ricetta. Diventa indispensabile per la quasi totalità dei primi piatti ma un pezzo di fontina, accompagnato da un boccone di pane nero e un bicchiere di vino rosso è, nella sua estrema semplicità, simbolo di un'identità culinaria regionale fortissima».

re.ga.

