

■ CULTURA Serata "ecumenica" presso il ristorante "Terrazze Le rose" a Bocale Cena dell'Accademia della cucina

Tutti gli accademici e tutte le delegazioni si trovano spiritualmente uniti

di AGOSTINO BELCASTRO

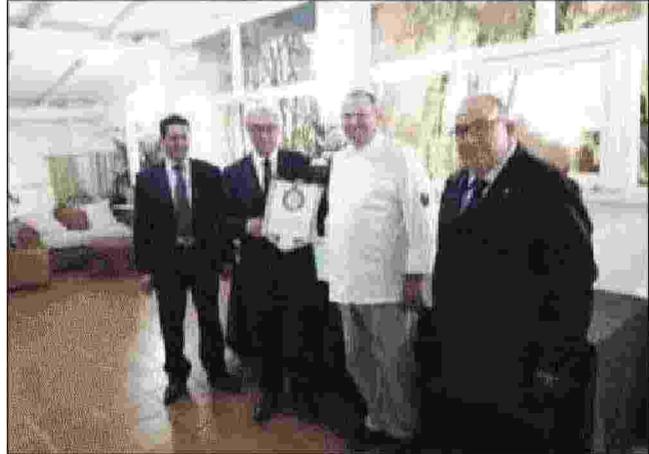
CENA ecumenica dell'Accademia della Cucina Italiana. Si è svolta nei giorni scorsi, presso il ristorante "Terrazze Le rose" in Bocale I sulla S.S. 106, la cena ecumenica delle delegazioni calabresi Area Grecanica - Terra del bergamotto e Locride Costa dei gelsomini dell'Accademia Italiana della Cucina. Ente di Cultura riconosciuto dalla Repubblica Italiana, organismo no-profit e d'indipendenza totale da organizzazioni di produttori, cuochi e ristoratori.

La Cena Ecumenica è una caratteristica esclusiva dell'Accademia, nella quale tutti gli accademici e tutte le delegazioni si trovano spiritualmente uniti in un'unica cena che si compie nello stesso giorno, in tutto il mondo ed è l'occasione per sviluppare, attraverso la convivialità i valori della cucina italiana, con la valorizzazione degli elementi identitari del cibo dall'anno. Hanno aperto i lavori i rappresentanti delle due delegazioni il vice delega-

to Enzo Vitale, per l'Area Grecanica ed il delegato Sandro Borruto, per la Locride i quali, intervenendo sull'importanza della riscoperta e valorizzazione delle innumerevoli risorse agro-alimentari del nostro territorio, hanno, poi presentato il tema della cena, che è stato individuato dal "Centro Studi Franco Marenghi" di Milano, descritto nel volume "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale", che è stato poi distribuito agli accademici ed agli ospiti presenti.

La simposiarca Mariadomenica Crea ha intrattenuto i partecipanti con un articolata relazione, fornendo dati scientifici e descrittivi delle tipologie dei formaggi calabresi. La cena si è conclusa conferendo allo chef Tonino Mangano ed al gestore Enzo Cuzzola il guidoncino dell'Accademia, a testimonianza dell'unanime apprezzamento delle tecniche di cucina e dell'individuazione del ristorante la qualità di custode di tipicità.

L'Accademia della Cucina Italiana ha lo scopo di



Da sinistra: Cuzzola, Vitale, Mangano, Borruto

tutelare le tradizioni della cucina stessa, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia Italiana della Cucina è un'Associazione privata riconosciuta con personalità giuridica, senza fini di lucro, apartitica, ideologicamente libera, che si ispira ai principi democratici della partecipazione di chiunque, in condizioni di parità.

Persegue i suoi scopi attraverso l'attività gratuita dei suoi Organi Centrali e territoriali e dei suoi Accademici in Italia e all'este-

ro.

Infine, c'è da segnalare che l'associazione ha tra i suoi scopi l'obiettivo di tutelare la tradizione gastronomica italiana e di promuovere e favorirne il miglioramento in Italia e all'estero, attraverso varie iniziative, studi e divulgazioni tra cui un centro, attività editoriali, degustazioni, ed altre prelibatezze.

E' stata la prima tra le associazioni italiane a difendere la cultura gastronomica italiana e le sue tradizioni regionali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

