

Nel volume della Biblioteca di cultura gastronomica presentato in occasione della cena ecumenica **L'Accademia italiana della cucina** riserva un posto d'onore ai formaggi valdostani



La copertina del libro «L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale» e, da sinistra, la cena ecumenica della Delegazione di Aosta dell'Accademia italiana della cucina alla Locanda La Clusaz di Gignod dove Andrea Barnaz ha guidato gli accademici in una degustazione di 4 diverse fontine e quella della Delegazione Monterosa al Ristorante Al Maniero di Issogne con il direttore generale della Cooperativa Produttori Latte e Fontina Valle d'Aosta Ezio Toscoz, il simposiarca Renzo Carlotto, lo chef Giovanni Paladini, il delegato Jean-Claude Mochet, il nuovo socio Fabio Avezzano e l'assessore regionale alle Finanze Ego Perron

AOSTA (zgn) L'appuntamento con la cena ecumenica di giovedì scorso, 19 ottobre, ha fornito alla Delegazione di Aosta e alla Delegazione Monterosa 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 Studi "Franco Marengi" è stato "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale", una scelta fatta nell'ottica di valorizzare un alimento di cui l'Italia e in particolar modo la Valla d'Aosta sono ricchissime.

Sono proprio le produzioni casearie e culinarie della nostra regione ad aprire il volume rinnovato nella grafica e nel formato. Alla stesura dell'approfondimento dedicato

alla storia, alle tipologie, alle ricette e alle curiosità dei formaggi valdostani hanno lavorato i membri del Centro studi Valle d'Aosta Andrea Barnaz, Omar Boretta, Denis Falconieri, Jean-Claude Mochet, Maria Petey, Nicola Rosset e Piero Roulet, coordinati dal direttore Andrea Nicola: se la protagonista assoluta è naturalmente la Fontina, non mancano le altre eccellenze valdostane, dal Vallée d'Aosta Fromadzo Dop, alla Toma di Gressoney, dal Reblec al Séras, senza dimenticare il salignön. Tra le ricette, spiccano la fonduta alla valdostana, la bistecca alla valdostana, la polenta grassa e l'alpenballu. «Il tema scelto quest'anno ci era particolarmente caro», commenta Andrea Nicola - *vista la tradizione legata alla produzione di formaggi nella nostra regione e al*

loro uso in una cucina».

«Dalla preparazione di piatti molto complessi, fino ai semplici soufflés, fondute, frittate e crêpes», osserva il delegato dell'Accademia della cucina Monterosa Jean-Claude Mochet - *il formaggio può accompagnare qualunque ricetta ed è indispensabile sulla quasi totalità dei primi piatti valdostani».*

Il volume è stato distribuito dalle 290 Delegazioni di tutto il mondo in occasione della Cena Ecumenica annuale giovedì 19 ottobre per la quale la Delegazione di Aosta ha scelto la Locanda La Clusaz di Gignod e la Delegazione Monterosa il Ristorante Al Maniero di Issogne. "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale" per i tipi di Bolis Edizioni è in vendita nelle librerie a 24 euro.



Dite la Vostra

