



L'ARTE DEL GUSTO

Da sinistra l'accademico Carlo Posarelli, il delegato Alessandro Signorini, l'assessore alla cultura di Certaldo Giacomo Cucini e il Simposiarca della serata, Stefano Casini

VITA DEI CLUB LA CENA ECUMENICA PER I PIATTI «SCOMPARSI»

L'Accademia della cucina rende (giusto) omaggio alle carni

AL CIRCOLO Boccaccio di Certaldo è andata in scena la Cena conviviale ecumenica dell'Accademia italiana di cucina - Delegazione Valdelsa Fiorentina. La cena ecumenica è un evento che si ripete una volta all'anno e vede tutti gli accademici in Italia e nel mondo riuniti virtualmente, come se fossero a cena insieme, nello stesso giorno e con un menù basato su un tema prestabilito che quest'anno è stato «La cucina delle carni da non dimenticare».

IL TEMA, scelto dal Centro Studi «Franco Marengi» comprende le carni presenti nella cucina del popolo e oggi sempre meno usate perché espressione di un ormai superata cucina della fame. L'obiettivo, come ha spiegato il Simposiarca, cioè l'accademico che si occupa di organizzare la serata, è stato

quello di recuperare la cucina di frattaglie, visceri, rigaglie e trippe che possono ancora avere un ruolo in una moderna cucina sobria. «Dopo il boom economico l'uso di carni povere si è drasticamente ridotto nelle nostre cucine — spiega

I PIATTI Frattaglie, visceri rigaglie e trippe per il piacere del palato

Casini — alcuni piatti sono stati dimenticati perché necessitano di una cottura e di una preparazione lunga che non si abbina alla frenesia di vita odierna. L'alimentazione sta diventando sempre più basata sui vegetali a scapito delle carni. L'industrializzazione alimentare ha favorito l'offerta di sole carni

pregiate, così come i programmi televisivi che propongono una cucina veloce basata su ingredienti di facile reperimento a discapito di tagli o frattaglie che, al contrario, sono più rari da trovare. In Toscana, in alcuni locali si riesce ancora ad accedere a queste prelibatezze rare. Per noi la ricerca di una cucina povera non è dettata dalla crisi, ma dal piacere del palato».

IL DELEGATO Alessandro Signorini ha divertito gli accademici con due istruttivi e simpatici video sul tema delle carni povere e ha omaggiato gli ospiti con un volume dell'Accademia. Tra gli ospiti anche una coppia arrivata dal Canada per gustare il menù basato sulle carni povere e sulla cipolla di Certaldo e l'assessore alla cultura Giacomo Cucini che per la prima volta ha partecipato a una Cena conviviale accademica.

