

## TRADIZIONI A TAVOLA

L'ACCADEMIA IBLEA DELLA CUCINA RISCOFRE IL VALORE DELLA PASTA



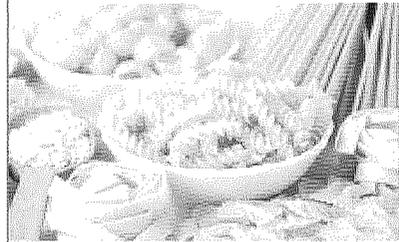
Signori, ecco sua signoria la pasta. Fresca e ripiena e rigorosamente degli Iblei. A volere dare lustro e riconoscimento al piatto più "apprezzato" della tavola mediterranea sono state le **Accademia italiana della cucina** di Ragusa e di Modica che hanno unito le loro forze per rendere omaggio alla pasta rendendola protagonista della cena ecumenica di giovedì 17 ottobre. "Come luogo della gastronomia conviviale è stato scelto il ristorante di Maria Fidone a Frigintini, donna chef e cultrice della tradizione locale" spiega Vittorio Sartorio, delegato

della **Accademia italiana della Cucina** di Ragusa cogliendo l'occasione per ringraziare il simposiarca Alberto Fasiol che andando a scovare storiche e, nello stesso tempo, insolite ricette della gastronomia degli



Iblei ha reso il menù della serata ancora più accattivante. "Gli accademici della cucina si sono visti portare a tavola non solo i classici ravioli di ricotta cucinati al sugo di maiale con carne e salsiccia, sia nella versione modicana che ragusana cucinati, e i mitici lolli con le fave ma anche una gustosa minestra di grani antichi con i finocchi meglio detta pasta rattata che 'finuocci'" spiega il delegato di Ragusa annotando che la "pasta" ha avuto il suo tributo anche nella versione dolce proponendo i ravioli fritti a conclusione della cena ecumenica. Un vero

trionfo di sapori esaltati proprio dall'eccezionale protagonista della



serata conviviale a cui l'**Accademia italiana della cucina** ha scelto di dedicare un intero volume dal titolo: "La pasta fresca ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale". Ben 180 le ricette tipiche proposte con le quali vengono ripercorsi la storia, la cultura e i procedimenti che hanno portato alla realizzazione dei piatti a base di pasta fresca i cui impasti variano a seconda dei territori. Prossimo appuntamento per l'**Accademia italiana della cucina** di Ragusa sarà per celebrare gastronomicamente la festività di San Martino con la tradizionale frittellata.

**Daniela Citino**

