

Organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina sul tema "Sughi, salse e condimenti nella cucina del territorio"

Una Cena Ecumenica di successo

Menu dei noti cuochi Giovanni Pilu e Andrea Tranchero molto apprezzato dai commensali



Il delegato dell'Accademia Alfredo Schiavo dà il benvenuto ai partecipanti



Il noto chef Giovanni Pilu con il cuoco Andrea Tranchero e Silvia Gardin in rappresentanza di Terry Ryan della Barilla



Il tavolo con il console generale Arturo Arcano ed i suoi amici



Un'altra tavolata di partecipanti



Il tavolo di Teresa Restifa con il consorte Sam e i dott. Lucchese con la consorte Caterina



Il consigliere dell'Accademia Leonie Furber durante il suo intervento

IL 15 ottobre scorso si è svolta alla "Casa Barilla" in Annandale St, Leichhardt la Cena Ecumenica dell'Accademia italiana della Cucina. La cena è così chiamata perché quel giorno (appunto il 15 ottobre) tutte le delegazioni in Italia e nel mondo si sono sedute ad una tavola virtuale con il menù preparato sul tema che viene deciso ogni anno dalla direzione dell'Accademia a Milano.

C'è da notare che per la sua posizione geografica Sydney è stata la prima grande metropoli che ha celebrato la Cena Ecumenica.

Naturalmente il tema è differente ogni anno. Quest'anno è stato: "Sughi, salse e condimenti nella cucina del territorio (italiano)". A questo

scopo per illustrare propriamente il tema l'Accademia pubblica un libro che viene capillarmente distribuito a tutti gli accademici nel mondo.

A Sydney il delegato dell'Accademia Alfredo Schiavo, con il contributo del vice delegato Les Luxford e del consigliere Leonie Furber ha chiesto al noto cuoco sardo "Giovanni Pilu" dell'omonimo ristorante "Pilu at Freshwater", di cucinare una cena basata su pietanze che meglio dessero un'enfasi al tema della serata. Ha collaborato con Giovanni Pilu il cuoco della Barilla Andrea Tranchero.

Erano presenti il nuovo console generale d'Italia Arturo Arcano e Simon Marnie, noto commentatore gastronomico dell'ABC radio. Nel

suo discorso di apertura il delegato Alfredo Schiavo ha dato il benvenuto agli ospiti e al noto "chef" Giovanni Pilu ed ha ringraziato la direzione della "Barilla Australia" che ha gentilmente concesso l'uso della propria attrezzata cucina per questa particolare funzione e Silvia Gardin che ha fatto gli onori di casa in rappresentanza del direttore Terry Ryan.

Il menù scelto è stato molto apprezzato dai commensali (29 in tutto) così come l'organizzazione complessiva della cena. Fra le portate più saporite, commentate favorevolmente, meritano di essere ricordate: la zuppetta di vongole e cozze, il malloreddus con sugo di carne di maialino (eccezionale!)

, i fusilli offerti dalla Barilla (perfettamente al dente) con pesto alla genovese, il pesce spada con salsa alla livornese, i vari contorni e per finire i biscotti e i savoiardi fatti a mano e soprattutto un favoloso zabaglione con frutti di bosco.

Leonie Furber ha spiegato che per sugo si intende il condimento di base generalmente abbinato a paste e riso. Per salse si intende il condimento che accompagna carne, pesce e verdure. Per condimento tipico (in inglese chiamato "dressing") si intendono quei preparati che accompagnano insalate e possono avere svariati ingredienti. A secondo delle regioni di provenienza si possono poi creare delle combinazioni che cambiano il gusto delle varie salse.

Infine da non dimenticare ci sono le spezie, alcune di origine antichissima, che a causa della loro rarità hanno influenzato la storia di alcune nazioni: I cinesi usavano la cannella 3000 anni prima dell'era corrente, gli egiziani usavano le spezie per imbalsamare, ed il primo sciopero nella storia è accaduto quando l'aglio è stato tolto dalla razione giornaliera agli schiavi egizi. Per non parlare del famoso "Garum" di romana memoria. Nel suo intervento finale Alfredo Schiavo ha sottolineato l'immensa vastità del tema di quest'anno.

La cena si è conclusa con l'approvazione ed i complimenti di tutti i commensali. Un esperimento ben riuscito!