

# LE NOSTRE ECCELLENZE

## SPAGHETTI E SOLIDARIETA'

**NELLA CENA** dell'Accademia della cucina, anche un assaggio di spaghetti all'amatriciana, omaggio alle popolazioni colpite dal terremoto, a cui andrà un contributo economico raccolto fra gli Accademici



## ZUPPETTA E FANTASIA

*Il piatto vincente della baby chef*

# L'Accademia della cucina premia... il riuso

— LA SPEZIA —

**LA (BUONA)** cucina del riuso può essere anche una zuppetta di lenticchie, reinterpretata dall'estro e dalla fantasia di un giovanissimo aspirante chef. Come quella preparata da un'allieva dell'istituto alberghiero "Casini", che una giuria di esperti ha riconosciuto meritevole del premio biennale di mille euro messo in palio dall'Accademia nazionale della cucina. Pochi, indovinatissimi ingredienti, "riusati" — come vogliono le regole del concorso — che hanno fatto di un piatto semplice della tradizione un gustosissimo mix di sapori.

**LA BABY** aspirante-chef si chiama Alessandra D'Apuzzo, diciannovenne ex allieva dell'Alberghiero (si è diplomata l'anno scorso) che l'altra sera è stata premiata nella sede della scuola, alla presenza del presidente nazionale dell'Accademia Paolo Petroni e di tanti ospiti, invitati dalla delegata spezzina Marinella Curre Caporuscio, fra cui la



**Marinella Curre Caporuscio premia Alessandra D'Apuzzo e la "squadra" dell'Alberghiero**

dirigente attuale dell'istituto, Margherita Gesu e la collega Maria Torre. Un premio che ha visto in gara sul tema proposto gli alunni del Casini, fra i quali, oltre alla vincitrice, sono stati segnalati altri nove ragazzi: Fabio Sordi, Luca Paganini, Lorenzo Tonelli, Massimiliano Argilla, Antonio Ferone, Arianna Tarabella, Luca Celleri, Manuel Bonvicini e Riccardo Faggioni. Lo spirito del premio, giunto alla terza edi-

persegue a tutti i livelli, anche internazionali, attraverso importanti iniziative sviluppate sul fronte della tutela delle tipicità gastronomiche e alimentari del Paese, in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

**L'OCCASIONE** per approfondire queste tematiche è stata la tradizionale "cena ecumenica" d'autunno, appuntamento ormai consolidato che vede seduti a tavola contemporaneamente tutti gli Accademici nel mondo e che quest'anno è stata dedicata, appunto, a "La cucina del riuso". Per la cronaca, oltre alla zuppetta premiata, sono stati proposti anche una inedita panzanella di mare, uno scabeccio di acciughe e un "bollito riproposto". Senza dimenticare un assaggio di spaghetti all'amatriciana, omaggio alle popolazioni colpite dal terremoto, a cui andrà un significativo contributo economico raccolto fra gli Accademici a livello nazionale e locale. Nel segno della cucina della solidarietà.

**Franco Antola**



In pillole

## Il riconoscimento

L'Accademia nazionale della cucina mette in palio un premio biennale di mille euro che viene assegnato anche tenendo conto del profitto degli alunni nel corso dell'anno e punta a promuovere le tradizioni gastronomiche locali

## La protagonista

Premiata Alessandra d'Apuzzo, diciannovenne allieva dell'Alberghiero diplomata l'anno scorso, alla presenza del presidente nazionale dell'Accademia Paolo Petroni e della delegata spezzina Marinella Curre Caporuscio



**COME ERAVAMO** Una delle foto storiche di piazza Europa

**MEMORIA** INIZIATIVA DELL'ALIGHIERI GRAZIE ALL'ARCHIVIO CORBANI

## In vetrina foto storiche di piazza Europa

— LA SPEZIA —

**IN QUESTI GIORNI**, con il patrocinio della Dante Alighieri e per iniziativa di Marco Corbani che ha messo a disposizione la sua collezione, sono state affisse alle vetrine dei negozi del porticato di Cristo Re foto storiche dei primi lavori di edificazione del porticato e di sistemazione di piazza Italia poi chiamata piazza Europa. Verso la metà degli anni '50, per ovviare al rischio di possibili scivolamenti di terreno su via Veneto legati allo sbancamento della collina dei Cappuccini, la Curia e il Comune decisero di pro-

cedere ad un'opera di consolidamento attraverso la costruzione di un porticato con negozi, barriera e nel contempo fonte di reddito per l'erigenda Cattedrale. La ristrutturazione di piazza Europa con l'edificazione del parcheggio è stata un'ottima occasione per l'esposizione di immagini ricavate dalla digitalizzazione di vecchie foto impresse su lastre fotografiche in vetro. Gli organizzatori della mostra, realizzata grazie anche alla pronta disponibilità dei commercianti, hanno intenzione di intrattenere gli amici interessati alla rassegna riferendo dettagli dei progetti con la proiezione di altre foto in incontri che saranno definiti nei prossimi giorni.