

La regione tema della prima cena del 2016 dell'Accademia Italiana della Cucina della Canberra Branch

Il sapore della cucina del Veneto

Non solo la polenta: molti dei suoi piatti e vini sono conosciuti in tutto il mondo



Da destra: Pier Luigi Gentile, Luciano e Clara Lombardo, l'ambasciatore Pier Francesco Zazo con la moglie Svetlana e Gianni Guglielmin



Guglielmin (a destra) con i due chef Alessandro e Davide

La prima cena del 2016 organizzata da Luciano Lombardo, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina e presidente della Canberra Branch, si è tenuta mercoledì 2 marzo al ristorante La Briscola situato nel centro della città. La cucina del Veneto ne era il tema.

La sala del ristorante era riservata ai partecipanti a questa cena speciale. L'Accademia aveva prenotato per 34 persone (soci e simpatizzanti) mentre ad una tavolata separata di 21 persone c'erano amici e familiari del proprietario Gianni Guglielmin, incluso la madre Enza. I Guglielmin sono originari di Treviso.

Grandi sostenitori della delegazione di Canberra sono l'ambasciatore Pier Francesco Zazo, l'addetto alla Difesa Antonio Coppola, il consigliere Pier Luigi Gentile e Carlo Cosentino che è il vicepresidente della delegazione di Canberra. Erano tutti presenti ed il loro sostegno è molto apprezzato.

La Briscola ha aperto al pubblico quasi sei anni fa e si è ben presto affermata nella capitale per la qualità del suo cibo. Conta come specialità la pizza e i ravioli, fatti da mamma Enza, ed ha vinto due premi: per miglior pizzeria nel 2014 e per miglior ristorante italiano nel 2015.

Il menù della cena era incentrato sulla cucina veneta. Dopo l'Aperol Spritz e l'antipasto a base di focaccia, sono stati serviti due primi (agnolotti casalinghi con zucca e ricotta fatti da mamma Enza, e risotto con caparozzoli); un secondo di vitello con fegatini servito



Una delle tavolate dell'Accademia Italiana

con polenta e contorno di radicchio; e il tiramisù come dolce. (Si è appreso che il Veneto rivendica l'invenzione di questo popolare dolce). I vini invece erano toscani, abruzzesi e piemontesi.

I commensali hanno trovato sul tavolo una breve descrizione della regione veneta sia dal punto di vista economico/produttivo che gastronomico. Questo hand-out includeva pure la ricetta di tre dei piatti proposti durante la cena.

Ha aperto la serata Luciano Lombardo che dopo aver dato il benvenuto a tutti, in particolare all'ambasciatore Zazo e signora Svetlana, ha ricordato che l'Accademia ha 300 delegazioni di cui un centinaio fuori dall'Italia. "Il suo scopo è di promuovere la cultura

italiana tramite la cucina e il suo compito principale è di valutare l'autenticità del cibo proposto come italiano" ha affermato Lombardo aggiungendo in seguito che l'etichetta dell'Accademia (presentata ai ristoranti che se la meritano) viene affissa sulla porta o vetrina di quel ristorante per dimostrare che la qualità del suo cibo italiano è stata valutata.

L'ambasciatore si è detto compiaciuto di vedere a questa cena tanti amici australiani amanti della cultura italiana. Ha assicurato i presenti che sostiene pienamente gli obiettivi dell'Accademia. "Sfortunatamente molto spesso il cibo italiano proposto all'estero non è affatto genuino" ha affermato. "Per

quanto concerne la cena di stasera, però, ho parlato con lo chef e sono convinto che le tradizioni italiane sono state rispettate." Parlando brevemente del Veneto, ha ricordato che molti dei suoi piatti e vini sono conosciuti in tutto il mondo – il risotto, la polenta, il Pandoro, il Tiramisù e il Prosecco, tanto per menzionarne alcuni.

A Zazo ha fatto seguito Pier Luigi Gentile che conosce bene il Veneto avendoci vissuto. Descrivendolo come un "territorio strano", ha rammentato che dal punto di vista topografico copre tre zone ben distinte: le montagne, la pianura padana ed il mare, ciascuna con il suo clima, la sua cultura e le sue tradizioni. E' per questo che non si può

parlare di un'unica cucina veneta e che ci si trovano piatti a base di maiale, di pesce (incluso l'anguilla) e di verdura – il radicchio di Treviso è famoso. Il riso è più popolare della pasta, ma la 'pasta e fagioli' è ben conosciuta.

A fine cena Guglielmin ha presentato lo chef Alessandro che viene da Roma e il cuoco/pizzaiolo Davide da Torino che si sono detti felici del loro coinvolgimento in questa cena dell'Accademia. Guglielmin ha espresso la speranza di rivedere membri dell'Accademia al suo ristorante ora che hanno avuto modo di assaporarne le pietanze e valutarne la qualità.

Nel corso della piacevole serata i partecipanti hanno votato su ciascun piatto e sul servizio in generale. Lombardo ora dovrà calcolare il voto medio e stilare un rapporto per la sede centrale dell'Accademia ma l'impressione generale è che l'esperienza sia stata positiva.

Da quando ha preso le redini della delegazione di Canberra, nel luglio del 2015, le cene organizzate da Lombardo per l'Accademia sono state molto più frequenti di quelle organizzate negli ultimi anni. A partire dal 2011 si è sentita la mancanza dell'entusiasta fondatrice Laura Giovenco che nel 2010 era tornata in Europa a fine mandato presso l'ambasciata. Lombardo si sta dando molto da fare per rinvigorire l'Accademia nella capitale, un'istituzione che ha un ruolo importante data la frequenza con cui ristoranti italiani aprono e chiudono!

Yvette Alberti Devlin

Domenica 20 marzo all'Ashfield Park, l'evento più importante dell'anno, con spettacoli e divertimento per tutti

Harmony Day all'Ashfield Carnival of Cultures

Tutti sono invitati a prendere parte all'Harmony Day, domenica 20 marzo, durante il Carnival of Cultures, che si terrà nell'Ashfield Park dalle 10 am alle 4pm. Il sindaco di Ashfield, Lucille McKenna, ha sottolineato che il Carnival è l'evento più importante dell'anno dell'Ashfield Council, in quanto richiama migliaia di visitatori ed è il miglior modo di celebrare la diversa e vibrante comunità locale con una giornata di divertimento e di spettacoli per tutta la famiglia. Tra i vari artisti che si esibiranno durante la giornata figura anche l'icona australiana Archie Roach

A disposizione dei partecipanti anche numerose bancarelle con specialità gastronomiche delle diverse

comunità, inclusi i Blak Markets con oggetti artistici e di artigianato aborigeni delle varie comunità australiane, da La Perouse a Torres Strait.

Nel corso della giornata verranno organizzati gruppi di lavoro culturali e creativi, e verranno donate piantine native ai residenti locali (con la controprova dell'indirizzamento). Inoltre saranno disponibili varie attività per i bambini, inclusi i pony da cavalcare, il face painting e la divertente giant slide".

Nel programma della giornata figura anche la cerimonia del conferimento della Cittadinanza, un programma di danze culturali e tanta musica locale. Gli organizzatori sono certi che il palco per lo Street Uni hip hop

e l'Rnb non spiacera' a nessuno!

"Con qualcosa per ogni membro della famiglia, invito tutta la nostra comunità a venire all'Ashfield Park, ad unirsi alle belle celebrazioni ed a prendere parte alle attività che vengono offerte in occasione dell'Harmony Day", ha concluso il sindaco McKenna.

I partecipanti sono invitati a usare i mezzi pubblici per il trasporto al Carnival. Un servizio di "shuttle buses" funzionerà per tutta la giornata partendo dall'Ashfield Civic Centre fino al luogo dell'evento. Alternativamente coloro che vengono in bicicletta al Carnival, possono usare il servizio "free bike valet" e concorreranno all'estrazione di un premio.

