

GASTRONOMIA

All'Harry's Bar gli accademici della cucina italiana

Risotto con le secole, fegato alla veneziana, crespelle alla crema con gelato di vaniglia al momento. Questo il menu, molto veneziano, preparato per la Cena ecumenica dell'Accademia italiana della Cucina, all'Harry's bar. Una cena importante che riunisce idealmente ogni anno, nello stesso giorno e nella stessa ora, gli Accademici di tutto il mondo, ha ricordato il delegato Rosa Maria Lo Torto, illustrando, secondo i dettami accademici, il tema annuale sotto l'aspetto storico: «La cucina delle carni da non dimenticare», cioè frat-

taglie e rigaglie oggi trascurate per motivi antropologici. Soddisfatti i commensali tra i quali l'assessora Tiziana Agostini - la quale ritiene «che il cibo ben cucinato sia la più raffinata delle culture» e il Direttore de Il Gazzettino, Roberto Papetti, che ha colto un'affinità tra l'argomento della serata e l'indirizzo del giornale: il legame con la terra e il costume: «Questa sera si sono gustati i piatti della tradizione - ha detto - anche il Gazzettino è un giornale tradizionale e legato al territorio». Una cucina da conservare e tramanda-

re nel futuro, contro l'omologazione di oggi, ha sottolineato Arrigo Cipriani, nell'illustrare il menu. Ed è volontà anche dell'Accademia - istituzione culturale fondata da Orio Vergani nel 1953 - di tutelare le tradizioni della cucina italiana».

La Consulta Accademica è composta da Rosa Maria Lo Torto (delegato), Aldo Andreolo (vice delegato), Francesca Barozzi Vidal (vice delegato e tesoriere), Franco Pezzoni (consulatore segretario). Consulitori: Teresa Croze, Daniela Ciani, Maria Teresa D'Agno-

lo, Beppe Saccomani.

Maria Teresa Secondi

