



Mercoledì, 25/12/2013
 07.44

Il Radiogiornale del Piemonte
 on-line

Direttore responsabile
 Franco Musso

AGGIORNATO IL
 24/12/2013 22.41.29

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA ALLA
 CONVIVIALE DEGLI AUGURI!

L'INFORMAZIONE

- PRIMA PAGINA
- REGIONALE
- LOCALE
- POLITICA
- ECONOMIA
- CRONACA
- CULTURA
- SPORT
- SPETTACOLI



il Delegato Piero Bava con il Cuoco

L'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Asti si è riunita per la cena degli auguri di Natale, a Castagnole Monferrato al Ristorante "da Geppe la casa del Ruchè", con Simposiarchi della serata i consultori Patrizia Bergese Bogliolo e Piergiorgio Saracco.

Il locale storico è stato avviato nel dopoguerra; Geppe esperto trifolau di Castagnole Monferrato e la Sigra Albina hanno condotto il locale per 50 anni che è poi stato acquisito nel 2006 dal Sig. Andrea Roasio (Cuoco) di Montemagno e dalla moglie Sig.ra Tecla.

La serata è iniziata con un ricco aperitivo, poi, promosso dal Delegato Piero Bava, con un emozionante augurio "in viva voce" da parte di tutti gli Accademici al Delegato Onorario Avv. Giovanni Gorla.

RUBRICHE

- MUSICA
- NOTIZIE UTILI
- TEMPO LIBERO
- Archivio
- E-MAIL



il Delegato Piero Bava con la Simposiarca Patrizia Bergese Bogliolo

Il menu natalizio è stato stabilito insieme al cuoco, declinando i principi dell'Accademia: territorio, tradizione e stagionalità, mutuando i piatti tipici della tradizione del locale; non si è trascurata quindi l'attenzione ai piatti del periodo e del territorio quali carne cruda, robiola, patè di cacciagione e bocconcini di merluzzo in onore alla cena di magro della vigilia; agli antipasti presenti sulle nostre tavole a Natale: tortino di cardo gobbo e cotechino con lenticchie beneauguranti e sancrao. Il Cappone, antico simbolo del convivio natalizio, e le carni da cortile sono stati ampiamente rappresentati con le lasagnette al ragù di gallina bionda ed il Cappone "di bionda" farcito al forno andando a suggellare il significato di portata prestigiosa e quindi ostentata nei pranzi importanti come quello di Natale, che per la sua prelibatezza veniva offerto dalle persone umili a quelle di rango per ottenerne favori e protezione (come i capponi vivi che Renzo porta ad Azzecagarbugli nei Promessi Sposi). Al termine del simposio, cui sono intervenuti numerosi Accademici accompagnanti dai loro familiari, il semifreddo al torrone insieme al salame di cioccolato, specialità del locale e il panettone tradizionale hanno prolungato il piacere della convivialità. A ricordo della conviviale, Il menu d'autore del Maestro Antonio Guarene, Accademico onorario.



G.P. Perrone
 Via Acacie 10 - Asti
 gp@perrone.it

SOLUZIONI WEB
 Esperienza - Professionista

