

Vita dei club. Apprezzata conviviale nel nuovo locale dove operano i Ceresini

L'Accademia al Satèn

La Delegazione di Cremona a Piadena

PIADENA — Il nuovo ristorante Satèn di Piadena ha ospitato la conviviale che la Delegazione di Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina ha tenuto giovedì scorso. È stato il fiduciario **Marco Petecchi** a volere questa serata, che si è svolta al di fuori del territorio di competenza, perché convinto di incontrare il gradimento dei suoi accademici. E così è stato. Il locale, caratteristico e accogliente, particolarmente adatto alle conviviali, è affidato alla supervisione di **Maurizio Ceresini** che in cucina si avvale del fratello **Silvio**, uno chef di grande esperienza. Satèn, aperto di recente, è specializzato nei piatti di mare e il menu proposto per la visita dell'Accademia ha soddisfatto pienamente le aspettative.

Come aperiti-

tivo sono stati serviti stuzzichini (gamberoni, scampi, tartine al salmone, ostriche e pesciolino) e verdure fritte. L'antipasto è

consistito in una gustosa crema di zucca con gamberi arrostiti, seguito da un risotto Satèn con capesante e timo. A seguire un eccellente filetto di ombrina con tortino di carote e patate al forno. Per dessert, uno sfizioso semifreddo al caffè, preparato da una ricetta del maestro pasticciere **Fulvio Scolari**. I vini: Prosecco Alné millesimato (Cantina La Tordera), Rosé Brut (Cantina Azienda agricola Bosco), Gewurztraminer (Cantina Martin&Shoen).

Nel corso della serata sono stati ammessi tre nuovi accademici: **Stefano Ricci**, titolare della ditta Steel Color di Pescarolo; **Marco Davò**, di-

rettore dell'Associazione delle piccole e medie imprese di Cremona; **Mario Murelli**, veterinario e allevatore. Tutti e tre, come prassi impone, hanno dato in dono volumi di cucina che vanno ad arricchire la biblioteca della Delegazione.

Nel corso della serata, Petecchi ha ricordato l'importanza delle regole accademiche, relative al buon funzionamento dell'attività e ha ricordato a tutti «l'orgoglio di appartenere per scelta e per condivisione a una Accademia riconosciuta da più di dieci anni come istituzione culturale della Repubblica Italiana».

«La nostra Delegazione — ha aggiunto Petecchi — è stata fondata nel 1964 da **Paolo Negroni**. Attualmente abbiamo un accademico onorario, **Stefano Galli**, un membro del Centro studi territoriali, **Angiolino Betella** e **Carla Bertinelli Spotti** del Centro studi Franco Marenghi. Mi coadiuva come vice **Andrea Carotti**. Segretario è **Marco Bianchi**, tesoriere **Alberto Leggeri**, **Paolo Marni** e **Carla Bertinelli Spotti** consulenti. Ci siamo già riuniti due volte per predisporre degni festeggiamenti per il cinquantenario anniversario e sarà più esauriente il prossimo incontro, il 16 ottobre, a Pizzighetone, in occasione della cena ecumenica dedicata al riso».

Maurizio Ceresini, grato della visita della Delegazione di Cremona dell'Accademia, ha offerto a Petecchi la disponibilità della cucina del locale per serate a tema con gli accademici impegnati ai fornelli. Una proposta che è stata accolta con entusiasmo dal fiduciario della Delegazione cremonese.

Hanno fatto il loro ingresso tre nuovi accademici. Si preparano i festeggiamenti per il cinquantenario anniversario di fondazione



Maurizio e Silvio Ceresini con Marco Petecchi al ristorante Satèn



Stefano Ricci



Marco Davò



Mario Murelli



Ferrari con la signora Fornasari e le signore Gamba e Petecchi



Una tavola di accademici al ristorante Saten di Piadena



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.