

► *Il sodalizio prepara un anno di eventi*

## L'Accademia della cucina da "Emilio" a Casabianca

**Fermo**

Un convegno dedicato alla pasta fresca con il presidente nazionale ed esperti del settore, una donazione delle collane della cultura gastronomica alla Biblioteca Spezioli, conviviali culturali, il progetto menù d'autore da cui è nata una mostra dedicata alla figura del cuoco.

E' di grande soddisfazione il bilancio culturale dell'anno del decennale della delegazione di Fermo dell'Accademia italiana della cucina. Nel mese di esposizione, approfittando della visita al Palazzo dei Priori, oltre 800 persone hanno potuto ammirare la mostra "Menù d'autore. Il cuoco di ieri oggi e domani", promossa insieme al Comune di Fermo e al Centro Studi Licini con le opere degli artisti che hanno accompagnato i convivii dell'anno con altrettanti menù illustrati. E il 2015 si apre in sintonia con l'anno precedente traghettando anche a gennaio l'iniziativa del menù d'autore. La prima con-

viviale dell'anno si è svolta il 25 al ristorante Emilio di Casabianca di Fermo, locale che celebra le "Tre T" della cultura gastronomica italiana care all'Accademia: Tradizione, Territorio e Tecniche originali. Gli Accademici fermani, con il simposiarca Fabio Torresi, si sono ritrovati per un convivio dedicato a "arte e cibo", in un luogo che è anche un esempio di amore per l'arte: lo dimostra l'ampia collezione di bottiglie di grappa dipinte dagli artisti che hanno frequentato il locale, da Pomodoro a Guttuso solo per fare un esempio. Il ristorante è gestito da Osvaldo, Roberto e Danilo Bei, in continuità con la conduzione dei genitori Milvia ed Emilio. Il menù è stato firmato da Vittoria Grazie Cicchiné, il titolo: "Decorazione per la tavola dei giorni di festa". Al convivio il coordinatore regionale Mauro Magagnini che ha lodato le preparazioni di Danilo Bei e ha consegnato allo chef il gliardetto dell'Accademia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

