

L'INIZIATIVA. Serata promossa dall'Accademia Italiana della Cucina

Cena del riuso e di Amatrice

Un menù contro lo spreco



122 accademici bresciani che hanno partecipato alla cena organizzata all'Enogastronomia Carminati

Avanzi riproposti con gusto e fantasia per sensibilizzare a un consumo strettamente necessario e tradizionale

I sapori di una volta. Quelli genuini, plasmati dall'uso sapiente delle nonne, con una serie di precisi tratti distintivi: evitare lo spreco, valorizzare, riempire. Punti che riassumono il tema 2016, «La cucina del riuso e di Amatrice», per l'ormai tradizionale Cena Ecumenica organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina in tutto il Paese. In città il luogo prescelto è stata l'Enogastronomia Carminati, in via della Valle: una serata simbolica in cui 22 accade-

mici bresciani hanno potuto dedicare anima e corpo a una serie di portate della tradizione e del territorio. Insalatina di coniglio con verdure d'orto, casoncelli con ripieno dell'arrosto di domenica, spaghetti all'Amatriciana, polpettone arrosto con polenta taragna, chisol con marmellata di amarene.

UN MENÙ irresistibile, bagnato con Chiaretto, Rosso e Rosolio a seconda delle portate, e declinato geograficamente in tutto il mondo (l'Accademia conta 295 delegazioni, di cui 208 in Italia) a seconda delle coordinate geografiche. «La cucina del riuso, contro lo spreco, propone gli avanzi

con gusto e fantasia, secondo le tradizioni familiari – sottolinea Giuseppe Masserdotti, coordinatore territoriale Lombardia Est – d'altronde anche la Carta di Milano, eredità di Expo 2015, ha avuto l'obiettivo di sensibilizzare il mondo intero a consumare unicamente le quantità di cibo necessarie al fabbisogno». Prima che deperisca, donandolo se necessario: «Il tema individuato quest'anno dal centro studi nazionale "Franco Marengi" ha voluto sensibilizzare su queste tematiche, partendo da ingredienti già parzialmente utilizzati diventati spunto creativo per nuove e originali pietanze». • J.MAN.