

AL CAPRIOLO DI VODO “Cena ecumenica” dell’Accademia italiana della cucina

► VODO

La delegazione di Cortina dell’Accademia italiana della cucina si è ritrovata al ristorante Al Capriolo per l’annuale “Cena Ecumenica”, che vede gli Accademici in tutto il mondo idealmente seduti al medesimo tavolo, con lo stesso tema: “La cucina del riuso e di Amatrice. Contro lo spreco, la tradizione familiare ripropone gli avanzi con gusto e fantasia”. Per l’occasione è stato inoltre servito un piatto di amatriciana e sono stati raccolti fondi che contribuiranno al



I responsabili dell’Accademia italiana della cucina

rilancio delle attività di ristorazione dei territori colpiti dal recente terremoto.

Assieme al delegato Luigino Grasselli, all’incontro hanno partecipato una cinquantina di commensali tra accademici e ospiti, che hanno degustato

la selezione di piatti suggeriti da Monica De Mattia e realizzati dallo staff di Massimiliano Gregori. Il riuso (accostato all’arte) è stato anche l’argomento di una conversazione tenuta da Gianluca Tormen.

(m.r.)

