

La gastronomia

L'Accademia della Cucina a tavola nel chiostro

Qual è la più diffusa e abbondante materia prima che possiamo utilizzare in cucina? L'avanzo. Sensibile a questo tema sociale ed ecologico, l'Accademia Italiana della Cucina ha dedicato l'annuale cena ecumenica, che si tiene nella stessa data in tutte le delegazioni del mondo, all'Arte del Riuso a tavola. "Contro lo spreco, la tradizione familiare con gusto e fantasia" era la dedica che quest'anno includeva anche il ricordo di Amatrice e del suo piatto tipico. Splendida la cornice della cena organizzata dalla delegazione Napoli-Capri presieduta dal professor Elio Palombi. Nel chiostro restaurato di Santa Caterina a Formiello, il ristorante Made In Cloister ha accolto una sessantina di ospiti che hanno potuto gustare le specialità del team guidato da Vincenzo Russo, il talentuoso chef di Baccalaria. Antipasti gustosi ma "poveri" come la pappa al pomodoro, la genovese in sandwich, il baccalà gorgonzola e noci. Dedicata al ricordo delle antiche zuppe contadine quella di fagioli di Controne arricchita dalle alici, pesce azzurro per eccellenza. Poi la pasta mischiata che una volta raccoglieva gli avanzi dei vari formati rielaborata con molluschi e gamberi, e una zuppa di bucce di patate con polpette di vitello. Per finire, il classico biscotto all'amarena con salsa di frutti di bosco. Una breve conversazione sul tema di Claudio Novelli, direttore del Centro Studi Territoriali della Campania. A fine serata, l'omaggio ai soci dell'ampio volume sulla Cucina del Riuso realizzato dall'Accademia con il contributo di tutte le delegazioni italiane e di quelle di Malta, Londra e San Francisco.

s. d. s.

