

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

I «Menù d'autore» fanno il pieno

Oltre 800 visitatori alla mostra

UN CONVEGNO dedicato alla pasta fresca con il presidente nazionale ed esperti del settore, una donazione delle collane della cultura gastronomica alla biblioteca civica 'Romolo Spezioli', conviviali culturali, il progetto menù d'autore da cui è nata una mostra dedicata alla figura del cuoco. È di grande soddisfazione il bilancio culturale dell'anno del decennale della delegazione di Fermo dell'Accademia italiana della cucina. Nel mese di esposizione (dal 12 dicembre all'11 gennaio), approfittando della visita a 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 'Osvaldo Licini', con le opere degli artisti che hanno accompagnato i convivii dell'anno con altrettanti menù illustrati e una significativa selezione di opere conservate in biblioteca: ricettari antichi, l'erbario quattrocentesco, incunaboli e preziose cinquecentine. E il 2015 si apre in sintonia con l'anno precedente, traghettando anche a gennaio l'iniziativa del menù d'autore. La prima conviviale dell'anno si è svolta il 25 gennaio 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 accade-

mici fermani, con il simposiarca Fabio Torresi, si sono ritrovati per un convivio dedicato ad arte e cibo, in un luogo che è anche un esempio di amore per l'arte: lo dimostra la 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 e Emilio; la cucina

IL DECENNALE

La prima conviviale del 2015 al ristorante Emilio di Casabianca

punta sulla scelta della materia prima e il menù varia in base al pescato e al mercato. Molto apprezzata la proposta dello chef Danilo, che ha interpretato con creatività la tradizione, presentando piatti che hanno colpito per la presentazione e il massimo rispetto delle materie prime. Il menù della conviviale è stato firmato da Vittoria Grazie Cicchiné, il titolo: «Decorazione per la tavola dei giorni di festa». Al convivio era presente il coordinatore regionale Mauro Magagnini, che ha lodato le preparazioni di Danilo Bei e ha consegnato allo chef il gagliardetto dell'Accademia.

