

DURANTE LA CENA CONVIVIALE ECUMENICA

L'Accademia della cucina premia il miglior piatto a base di riso

L'assegno di mille euro a studentessa dell'Alberghiero Casini che ha proposto un Jasmin con ananas e gamberi

PIERO BARBARESCHI

LA DELEGAZIONE spezzina dell'Accademia della cucina, in occasione della cena ecumenica 2014, evento che il 13 ottobre ha accomunato tutti gli accademici del mondo riuniti nello stesso giorno in conviviale, ha voluto quest'anno far coincidere un evento così significativo con l'attribuzione del "Premio A.I.C. - Delegazione della Spezia", seconda edizione, indetto in accordo all'Istituto alberghiero "Casini" della Spezia, premiando con un assegno di 1000 euro uno studente distintosi sia nel corso degli studi sia nel mettere in pratica, con la realizzazione di un piatto, il tema della serata: "La Cucina del riso".

Oltre agli accademici, nutrita la presenza di ospiti ed autorità: fra gli altri il Sindaco della Spezia Federici, il Prefetto Forlani, il Presidente dell'Accademia Ballarini, la preside dell'Istituto Maria Torre, oltre a rappresentanti di altre Delegazioni ed esponenti della vita culturale ed associativa del territorio.

Vincitrice del premio 2014 è risultata Mihai Andrea, che ha proposto un riso Jasmin con ananas e gamberi, servito durante la cena fra gli antipasti. Nel corso della serata gli stessi studenti hanno poi fornito informazioni sia sulle tecniche di coltura e lavorazione del riso, sia sulle modalità di preparazione dei piatti della serata. Emozionati per il prestigioso uditorio, ma anche per questo ancor più autentici nel descrive-

re il proprio lavoro, hanno svelato i segreti dei piatti proposti, tutti molto apprezzati e tutti, in adesione al tema della serata, con il riso come ingrediente principale. Nel corso della cena gli affettuosi interventi della Preside prima e del Presidente in conclusione hanno sottolineato la responsabilità che ha un Istituto del genere nel plasmare futuri tecnici del mondo della gastronomia ma anche, come ha voluto ricordare il Presidente, di quanto sia importante che l'approccio al mondo della gastronomia non si limiti ad essere sola tecnica e conoscenza, ma che deve anche essere supportato ed alimentato da passione, intelligenza, umiltà e cultura, caratteristiche che possono fare la differenza se ben amalgamate e dosate, come avviene nei migliori piatti, anche i più semplici ed apparentemente banali.

LA CUCINA DEL RISO



La locandina della serata



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.