

TREVISO**L'Accademia della cucina
sfida il Maffioli sui risotti**

TREVISO - (mic.mir.) Per l'annuale appuntamento con la «cena ecumenica» la delegazione di Treviso dell'Accademia Italiana della Cucina, capitanata da Teresa Perissinotto Vendramel, ha continuato il percorso negli istituti alberghieri della Marca. Stavolta è toccato al Maffioli di Crespano ospitare gli accademici per la cena sul tema «il riso». «Risotto alla sbirraglia» il piatto scelto riscoprendo la ricetta

dell'antica osteria con cucina Bosa di Monastier (nella foto alcuni artisti ospiti della trattoria nel 1972, tra cui Toti Dal Monte, Giulietta Simionato, Nino Sanzognò). E i ragazzi della classe 4.B ristorazione del Maffioli (con in l'Accademia sala quelli della 4.D mentre per l'accoglienza si sono adoperati quelli della 4.E) si sono prodigati per preparare il piatto il cui nome fa risalire ai soprusi «dei sbiri» della Serenissima. Per il risotto alla sbirraglia la ricetta prevede oltre al riso vialone nano, la gallina tagliata in piccoli pezzi, passata di pomodoro, cipolla, aglio, parmigiano, vino bianco, per un piatto unico di elevata bontà al quale è stato abbinato, come vino, il Phigaia Montello Doc e il Raboso Piave Doc.

