

La Caffetteria Société en Ville ha ospitato la riuscita serata con un menu curato nei minimi particolari

Con l'Accademia della Cucina un gustoso viaggio tra le eccellenze enogastronomiche valdostane

AOSTA (zgn) Il primo appuntamento dell'Accademia della Cucina dopo la rentrée dalle vacanze estive ha riscontrato un grande successo, raccogliendo il consenso dei numerosi accademici e amici presenti: la sera di martedì scorso, 22 settembre, la Caffetteria Société en Ville, nel locale all'interno della sede di Aosta della Banca di Credito Cooperativo Valdostana, ha proposto un menu curato nei minimi particolari riuscendo a valorizzare al meglio il connubio tra le tradizioni e i prodotti tipici.

«La cucina, moderna e tradizionale, rappresenta lo strumento per trasformare e valorizzare le numerose risorse che ogni territorio possiede - ha spiegato il delegato di Aosta Luigi Alessandro introducendo il convivio - è necessario porre molta attenzione alla difesa delle diversità tra culture, contro i pericoli dell'omologazione e della globalizzazione».

In seguito, Luigi Alessandro ha presentato la nuova accademica Agnese Trasino, studentessa al secondo anno di Giurisprudenza, sottolineando la volontà dell'Accademia di aprirsi ai giovani e di incrementare la presenza delle



La serata dell'Accademia della Cucina di martedì scorso, 22 settembre, che si è svolta nella Caffetteria Société en Ville, con, da sinistra, Marco Linty, Andrea Nicola, Agnese Trasino, Luigi Alessandro e Maurizio Barnabé

“quote rosa” tra i propri membri. Il secondo nuovo accademico, Maurizio Barnabé, direttore generale della Banca di Credito Cooperativo Valdostana, è stato invece introdotto dal direttore del Centro Studi della Valle d'Aosta Andrea Nicola.

La parola è poi passata al simposiarca dell'evento, l'accademico Marco Linty, che ha descritto con dovizia di particolari i piatti serviti nel corso

della cena, dalle materie prime alla loro preparazione. «Abbiamo deciso di proporre un menu che potesse valorizzare i prodotti di aziende che operano sul nostro territorio: - ha evidenziato Marco Linty - si tratta del primo di dodici appuntamenti che La Caffetteria Société en Ville, grazie alla sinergia nata con diverse aziende agroalimentari valdostane, organizzerà nel corso dei prossimi mesi con l'intenzione di

far scoprire la cucina regionale legata al territorio, alle tradizioni e ai prodotti tipici».

Protagonisti di questa serata sono stati i vini de La Crotta de Tanteun e Marietta di Federico Maroz di Aosta e dell'Azienda Agricola Rosset di Quart, le verdure e la frutta di Au Potager de Grand-mère dei fratelli Alessio e Mattia Nicoletta di Fénis ed i prodotti caseari dell'Azienda Agricola Casinobal Davide di Brissogne.

