



HOME MUSICA V LIVE CINEMA VINTAGE MODA VIAGGI FOOD TV ATTUALITÀ V



Home > Food > 'Fritti, frittate e frittelle', una finestra sulla Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della...

Food

'Fritti, frittate e frittelle', una finestra sulla Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina

Ogni anno tutti gli Accademici dell'Accademia Italiana della Cucina si trovano seduti a cena, riuniti da un unico tema culinario, e quest'anno, l'ha fatta da padrone il fritto!

Di Laura Ambrosi - 17 Ottobre 2020 189



Share



Search



Conviviale Ecumenica - Crediti Foto: Laura Ambrosi

Metti a tavola 55 commensali, divisi in tavoli da 6, secondo le normative Covid-19, metti l'allegria, il buon umore e la buona forchetta davanti ad un susseguirsi di piatti gustosi e di buon vino ed esce una serata di grande livello. E' quanto sublimato alla cena del 15 ottobre, l'importantissima **Conviviale Ecumenica** che riunisce idealmente tutte le **Delegazioni del mondo dell'Accademia Italiana della Cucina** con un unico tema, che quest'anno è stato **'Fritti, frittate e frittelle'**.

SEGUI OA PLUS



51,624 Fans

MI PIACE



5,738 Follower

SEGUI



12,361 Follower

SEGUI

- Advertisement -

ULTIME NOTIZIE



Apertura

Coronavirus, bollettino di oggi 11 novembre



Apertura

Stupro Alberto Genovese, fu Roberto Bolle a chiamare la polizia



Attualità

Conte vuole subito il



Attualità

Roccuzzo:



Crescentina frita – Crediti Foto accademico Stefano Zanetti

Ad aprire le danze all'**Ippocampus di Castel San Pietro Terme**, dove si è riunita la **Delegazione di Castel San Pietro – Medicina**, capitanata dal **Delegato Andrea Stanzani**, la **crescentina squacquerone e culatello**. Secondo la tradizione Emiliana, perfette come antipasto o aperitivo, le crescentine fritte che in alcune zone d'Italia vengono anche chiamate gnocco fritto, sono **delizie di pasta lievitata e frita, ideali per accompagnare salumi e formaggi**.



Risotto salsiccia e finferli – Crediti Foto accademico Stefano Zanetti

Due primi piatti per questa cena così importante, un **risotto con salsiccia e finferli** ed un **uovo fritto nel nido**. Il risotto con salsiccia e finferli, è un ottimo piatto autunnale. Un piatto delizioso, che abbina i funghi, facilmente reperibili sul nostro territorio, ad una delle carni più saporite in natura, il maiale. L'uovo, rigorosamente fritto, è stato servito su un letto di cipolle sfilettate, adagiate su un cestino di Parmigiano Reggiano, fiore all'occhiello della gastronomia Emiliana.

vaccino in Italia: Arcuri
nominato responsabile
per...

"Ricominciamo da qui" è
il singolo della rivincita



POTREBBE INTERESSARTI



Lavora in Smartworking
da Casa e guadagna
2.700€ a settimana!

Invest Now



Sbarazzati del prurito

Cerca Pubblicità



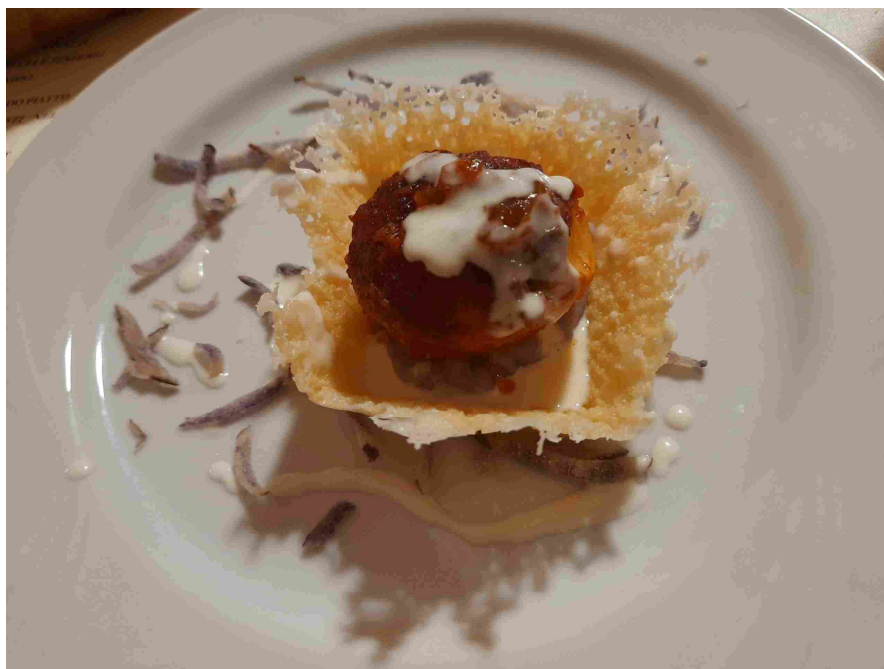
Uno studente di Milan con
un reddito basso ora
guadagna molto!

Cerca Pubblicità



Fallo prima di andare a
letto e perderai 7 kg in 15
giorni!

Reduslim



Uovo fritto nel nido – Crediti Foto: Laura Ambrosi

L'Ippocampus, che di recente ha trionfato nel concorso 'Un piatto al miele' organizzato nell'ambito del 'Settembre Castellano' dall'Osservatorio del Miele, ha proseguito la cena servendo in tavola dei meravigliosi vassoi di **'fritti misti nella tradizione regionale'**, un trionfo di carni e verdure, rigorosamente impanati e fritti. Ce n'era per tutti i gusti, vegetariani e non: cavoli, ceci, fiori di zucca, mozzarella, crema frita e perché no? Sovracoscia frita per i più golosi.



Cascata di fritti misti nella tradizione regionale – Crediti Foto: Laura Ambrosi

Come vini sono stati serviti un **Gran Pignol** (Pignoletto millesimato **La Battagliola**) ed un **Dosage Lambrusco Grasparossa** (DOC millesimato **La Battagliola**). A proposito di vini, ospite d'eccezione, il **Presidente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna Giordano Zinzani** che nell'intervista che vi proponiamo di seguito, risponde a **Paolo Morelli de Il Resto del Carlino**, sul perché il **San Giovese** in Romagna non è diventato un vino prezioso come ad esempio il Brunello di Montalcino in Toscana.





Dulcis in fundo, come dicevano i latini, la '**sorpresa dello chef**', un dolce composto da una **zuppa inglese**, che nonostante il nome, è un dolce del tutto italiano, nella tradizione dell'Emilia Romagna da più di un secolo, affiancata da un raviolo fritto, ripieno di ricotta e bagnato da una crema di zabaione.



Sorpresa dello chef – Crediti Foto: accademico Stefano Zanetti

Come di consueto, il Delegato Andrea Stanzani ha salutato e ringraziato la **brigata di cucina e di sala**.



Brigata di cucina e di sala – Crediti foto: accademico Stefano Zanetti

Il prossimo appuntamento con **l'Accademia Italiana della Cucina** è previsto per il 18 Novembre 2020 (data da confermare) presso 'La Ciliegina Caffè&Cucina' a Castel San Pietro Terme.

[Clicca qui per seguire OA PLUS su INSTAGRAM](#)

[Clicca qui per mettere "Mi piace" alla PAGINA OA PLUS](#)

[Clicca qui per iscriverti al GRUPPO OA PLUS](#)

Crediti foto: Laura Ambrosi OApplus – Accademico Stefano Zanetti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.