

ACCADEMIA DELLA CUCINA MENU' PER INTENDITORI

Sua eccellenza il baccalà Conviviale al Matteotti

AL MATTEOTTI è di scena 'sua eccellenza? il baccalà. Pomeriggio culturale per l'Accademia Italiana della Cucina. Nell'aula magna dell'alberghiero un convegno a cui ha partecipato anche il dirigente Salvatore Caruso, per parlare di pesca, qualità, conservazione e metodi di cottura del baccalà. Relatori Alfredo Pelle e Savino Sardella.

DURANTE l'incontro si è parlato a lungo di stoccafisso e baccalà. I due prodotti sono stati confrontati anche sul piano storico, culturale e produttivo così come le diver-

se cucine. Ricco di vitamine essenziali e di proteine ad alto valore biologico il baccalà è oggi uno dei pesci più consumati al mondo tanto che il suo prezzo al dettaglio ormai è vicino a quello del filetto di vitello.

DA SOTTOLINEARE il menu servito nel corso della cena conviviale seguita all'evento pomeridiano che ha messo in confronto la ricetta del «baccalà alla vicentina» con una tipica pisana dando vita a una sequenza di sapori diversi che hanno esaltato sia il palato degli accademici sia l'ambiente con



l'odore pungente e carnale tipico di questo alimento. Vini abbinati: rigorosamente bianchi ma sostenuti come il Prosecco di Valdobbiadene, il Vermentino di Toscana Silente IGT «Poggio agli Scalzi» e, per concludere in dolcezza, Moscato d'Asti Docg «Balbi Soprani».