

ok!Mugello

le notizie in diretta

Cronaca, Attualità, Politica, Eventi, Cultura, Spettacolo, Società, Arte,
Storia, Folclore, Sport

Al forno Piazzetti il premio “Massimo Alberini” dell'Accademia Italiana della Cucina

ATTUALITÀ

Dalla Redazione – visibilità 729 letture a tutt’oggi – 25 mi piace – 54 condivisioni –
pubblicato lunedì 27 settembre 2021.

di Aldo Giovannini



Foto 3 © Aldo Giovannini

La Delegazione del Mugello dell'Accademia Italiana della Cucina, in occasione della Conviviale tenuta giovedì 23 settembre 2021, presso lo storico ristorante “Gli Artisti” di Borgo San Lorenzo (è il più antico di Borgo, aperto nel 1837 da Gustavo Benvenuti), ha consegnato all'Antico Forno a Legna Piazzetti il prestigioso premio “Massimo Alberini”; premio assegnato ad esercizi commerciali (estranei all'Accademia) che si segnalano per la costante offerta nel tempo di propri prodotti artigianali rispettosi della tradizione del territorio.

Il premio viene assegnato dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina su indicazione delle proprie Delegazioni che si avvalgono del monitoraggio degli Accademici. La conviviale non poteva che avere come tema il “pane”; ed il pane dell'Antico Forno a Legna Piazzetti è stato presente sulle tavole degli Accademici ed ospiti (che nel rispetto della normativa Covid hanno riempito il locale), non solo, come di consueto, ad accompagnare le pietanze, ma anche come ingrediente dei piatti proposti.

Le foto



Foto 2

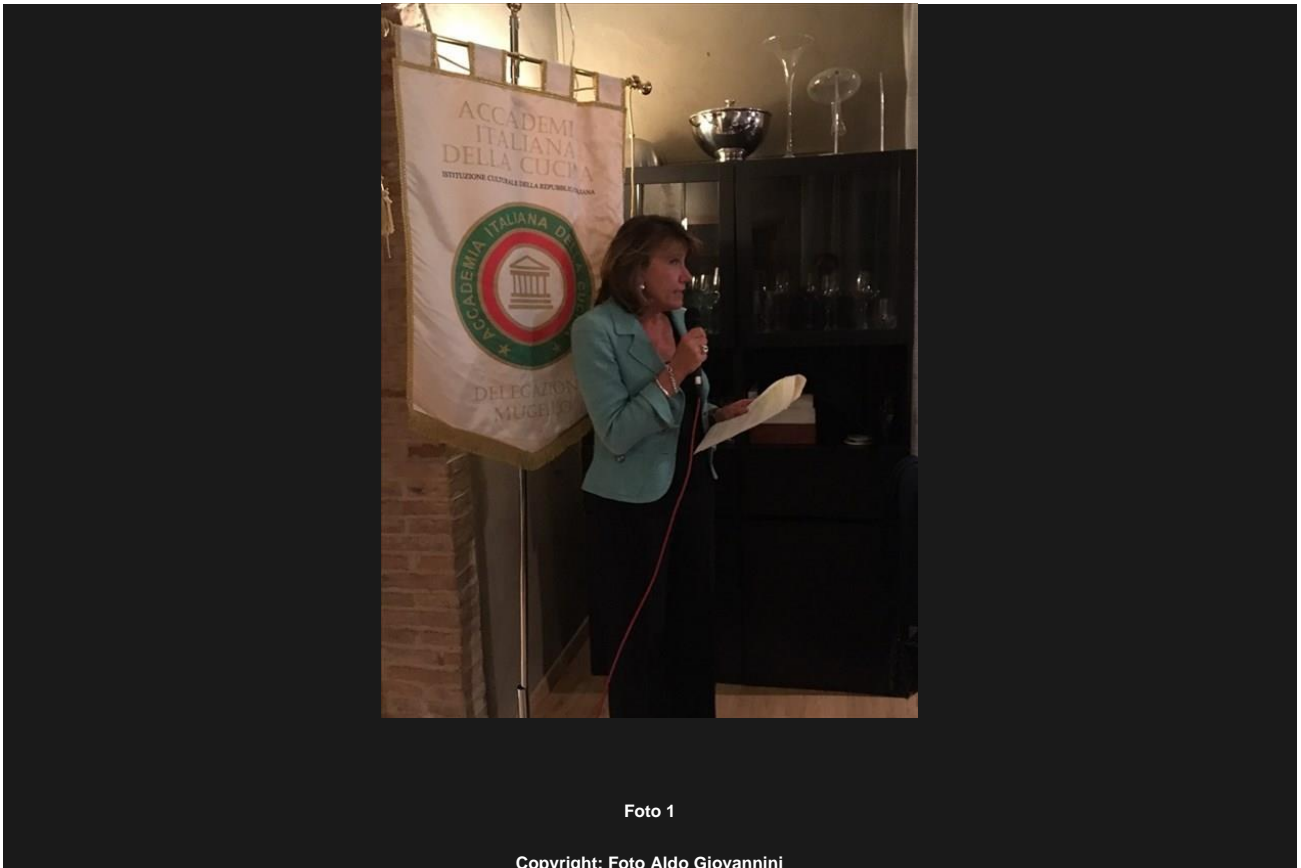


Foto 1

Copyright: Foto Aldo Giovannini

Infatti gli chef de “Gli Artisti”, i fratelli Nicola e Gabriele Tranchina ed Assunta Corbo, con la loro consueta passione, hanno sapientemente interpretato il tema della serata rendendo protagonista il pane in ogni piatto servito, dall’antipasto al dolce, con delle punte di eccellenza come i tortelli di minestra di pane. Il pane che, come ha ricordato la Delegata, avv. Monica Sforzini, in una breve ma approfondita introduzione dell’argomento, è stato presente da sempre nella storia dell’uomo, sia come simbolo religioso, sia come elemento attorno al quale sono nate rivoluzioni epocali, sia semplicemente come alimento del nostro quotidiano, tanto che quando si vuole per indicare un qualcosa di veramente buono si dice “buono come il pane”!

Come accennato la conviviale è stata occasione per consegnare, da parte della Delegazione, alla presenza della Presidente del Consiglio Comunale di Borgo San Lorenzo Laura Taronna (che è intervenuta in rappresentanza del Comune borghigiano), il Premio Massimo Alberini (giornalista enogastronomico, studioso di antichi testi di cucina e presente alla fondazione dell’Accademia)

all' "Antico Forno a Legna Piazzetti" di Borgo San Lorenzo (rappresentato dalla titolare Arianna Piazzetti).

Il premio, assai prestigioso è stato assegnato al Forno Piazzetti, come ha sottolineato la Delegata: "Per l'eccellente lavorazione e produzione artigianale fin dal 1979 di pasticceria secca e prodotti da forno". Premio che era stato assegnato per l'anno 2020, ma che a causa della pandemia non era mai stato ufficialmente consegnato. Durante la consegna del premio la Presidente Taronna ha espresso l'importanza di avere sul territorio realtà di eccellenza. Arianna Piazzetti, che durante la conviviale era intervenuta per illustrare ai presenti le particolarità delle diverse tipologie di pane usate nella serata, sia sulla tavola che nella preparazione dei piatti, nel ricevere il premio, con non poca emozione, ha attribuito ai propri genitori il merito del l'eccellenza raggiunta. La serata si è conclusa tra gli applausi e la felicità di poter riassaporare momenti di convivialità e cultura troppo a lungo preclusi a causa della pandemia. (A.G.)

Iconografia:

Foto 1: L'intervento dell'avv. Monica Sforzini, presidente della delegazione del Mugello dell'Accademia della Cucina Italiana.

Foto 2: Un particolare composizione servita agli ospiti

Foto 3: L'attestato consegnato alla titolare al Forno Piazzetti. Da sinistra Laura Taronna, Arianna Piazzetti e Monica Sforzini.

OKMUGELLO.IT