

**"TUTTI A TAVOLA PER SUPERARE LA CRISI"**

Andrea Stanzani, delegato dell'Accademia della Cucina: "Una cena al mese per aiutare i ristoratori".

Pubblicato il 2 settembre 2020

Condividi

Tweet

WhatsApp

Invia tramite email

Una delle tavolate organizzate dall'Accademia Italiana della Cucina

Promessa mantenuta. L'Accademia Italiana della Delegazione di **Castel San Pietro-Medicina** ha mantenuto la promessa: una conviviale al mese nel post-lockdown, come richiesto dalla presidenza nazionale dell'Accademia fondata poco dopo la metà del secolo scorso. "C'è un solo modo per offrire il nostro aiuto e contributo alla ripartenza delle attività economiche, e nel nostro caso specifico a tutte quelle attività che operano nel settore della ristorazione: convocare più incontri possibili, almeno uno al mese".

Promessa mantenuta. L'Accademia Italiana della Delegazione di **Castel San Pietro-Medicina** ha mantenuto la promessa: una conviviale al mese nel post-lockdown, come richiesto dalla presidenza nazionale dell'Accademia fondata poco dopo la metà del secolo scorso.

"C'è un solo modo per offrire il nostro aiuto e contributo alla ripartenza delle attività economiche, e nel nostro caso specifico a tutte quelle attività che operano nel settore della ristorazione: convocare più incontri possibili, almeno uno al mese, ed è quello che cercheremo di fare da qui alla fine di dicembre", ha confermato il delegato Andrea Stanzani, alla guida della sezione **Castel San Pietro-Medicina**, che già ha preparato una bozza anche con i prossimi incontri, in primis la cena ecumenica di ottobre, appuntamento più importante a livello nazionale. Il quarto atto degli incontri post-lockdown è andato in scena all'agriturismo "Il Farneto" di Monterenzio, locale 'esplorato' già in passato dalla delegazione guidata da Andrea Stanzani. La scelta è ricaduta sull'agriturismo di via Collina perché, ha introdotto Stanzani, "è un'azienda di famiglia che esiste già da 5 generazioni, con forte vocazione agricola grazie alla coltivazione a indirizzo cerealicolo e foraggiero di 180 ettari di terreno, e oltre 240 capi tra bovini e da cortile".

Naturale che, con un laboratorio ad hoc per la lavorazione delle carni, la produzione delle farine e la trasformazione del latte, il menù concordato per la serata sia stato composto da soli piatti davvero a Km 0, "perseguendo una politica che intendiamo portare avanti anche in futuro, e in base alla quale scegliamo e sceglieremo ristoranti e agriturismi che ci garantiranno questo aspetto".

Un menù, quello della conviviale di fine agosto, molto legato alla tradizione emiliano-romagnolo, apertosi con un antipasto di crescentine con roast beef, salamino, ricotta e l'immancabile, bolognesissimo friggione, e proseguito con tortelloni di ricotta e tagliatelle al ragù, bis seguito da polpette di carne in umido e straccetti di vitello con patate e verdure grigliate. Per chiudere in bellezza, un dolce che per alcuni libri di storia della cucina trova la sua origine addirittura prima del 1550: lo zabaione cotto (e mascarpone, secondo una speciale ricetta de "Il Farneto"). Ad ottobre, si diceva, l'appuntamento nazionale ed internazionale più importante per le Accademie: la cena ecumenica, ovvero tutte le delegazioni a tavola alla stessa ora e con un tema del menù identico, che quest'anno sarà "Fritti, frittate e frittelle".

Claudio Bolognesi

[ "TUTTI A TAVOLA PER SUPERARE LA CRISI" ]