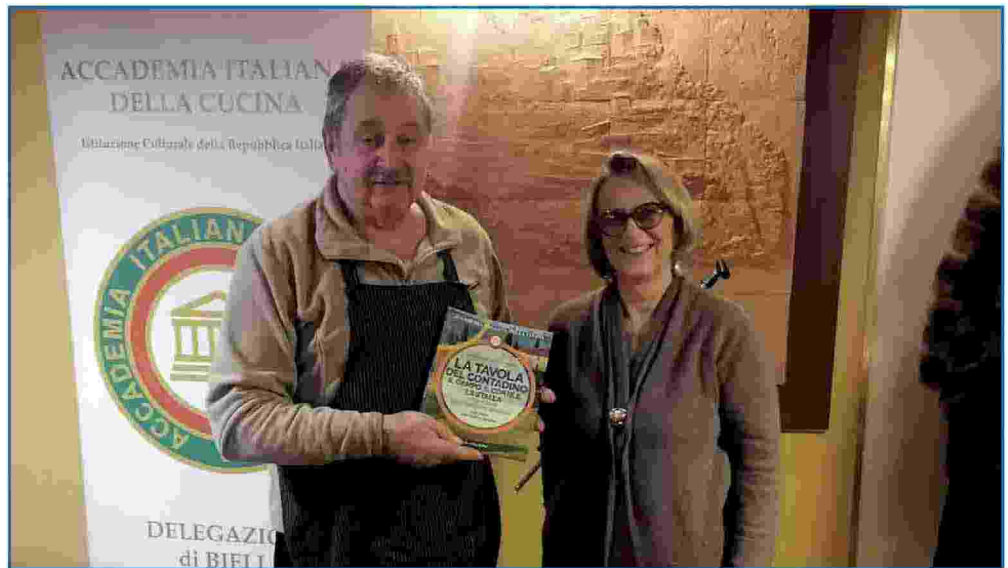


ACCADEMIA DELLA CUCINA

# La bagna cauda protagonista

La cena è stata organizzata alla Cooperativa Favaro 1872 e affidata alle sapienti abilità culinarie di Orazio Mautino della trattoria Roma di Biella

■ Grande successo per il tradizionale appuntamento con la bagna cauda di inizio anno della Delegazione di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina. Come avviene ormai da qualche anno, la cena è stata organizzata alla Cooperativa Favaro 1872 e affidata alle sapienti abilità culinarie di Orazio Mautino della trattoria Roma di Biella. Per l'occasione l'invito a partecipare è stato allargato, oltre che agli Accademici biellesi, anche a molti loro amici, che hanno risposto con entusiasmo esauendo in breve tempo tutti gli oltre 60 posti a disposizione. La presenza di tante persone esterne all'Accademia è stata l'occasione per la Delegata Marialuisa Bertotto di svolgere un'opera di informazione sulle attività e le finalità di questa organizzazione, fondata dal giornalista Orio Vergani nel 1953, che proprio lo scorso anno ha festeggiato il 70° anniversario. La serata è stata curata da due Accademici esperti della cucina tradizionale bielle e non solo, come Giorgio Lozia e Renato Zorio e ha previsto, dopo un antipasto a base di salumi e formaggi, una bagna cauda molto apprezzata dai commensali con tutte le verdure tipiche di stagione per questo piatto della tradizione piemontese e la conclusione con carne, formaggio e uova per gustare gli ultimi mestoli nel tipico fornello. Grandi applausi a fine cena per Orazio Mautino, a cui Marialuisa Bertotto ha donato una copia del libro edito dall'Accademia Italiana della Cucina "La tavola del contadino".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218