

L'Accademia della cucina si è regalata una cena stellata

La delegazione castellana e medicinese ospite del Bistrot Iacobucci al Cosmopolitan di Bologna

CASTEL SANPIETRO

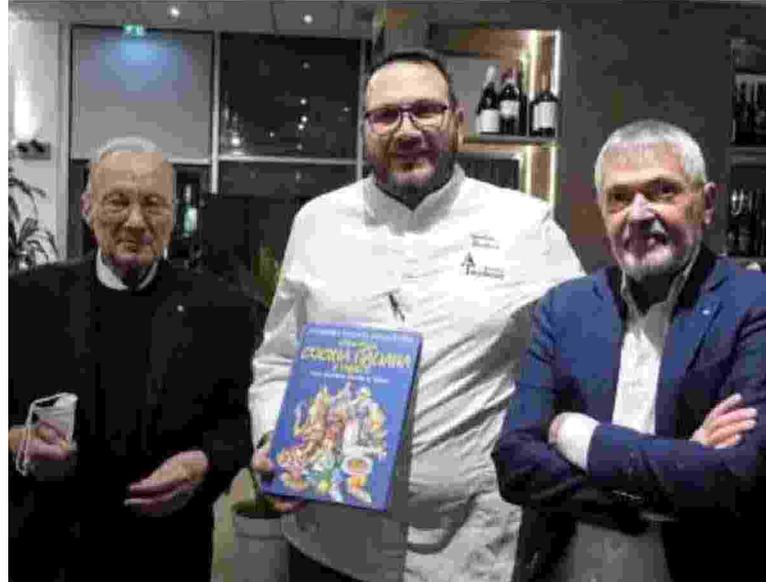
Un saluto al vecchio anno e un brindisi al nuovo appena iniziato. La delegazione di Castel San Pietro-Medicina dell'Accademia Italiana della Cucina ha salutato così la fine del 2022 e il principio del 2023, regalandosi come consuetudine ormai da anni una cena stellata.

Location scelta quella del Bistrot Iacobucci dello chef stellato (una stella Michelin) Agostino Iacobucci, situato all'interno dell'Hotel Cosmopolitan di via del Commercio Associato, a Bologna.

L'ultima conviviale del 2022 è iniziata col piatto forse migliore di tutta la serata, una tartare di

IL GUSTO IN TAVOLA

Dalla tartare di Fassona piemontese a un fondente di maialino da latte



L'omaggio allo chef Iacobucci durante la cena dell'Accademia

fassona piemontese in intingolo di tartufo, accompagnata da una splendida maionese di noccioline e un gel di scalogno da ricordare. A seguire la proposta è stata quella di un cremoso di zucca, salsa di taleggio e gocce di Sangiovese, seguito da un immancabile, soprattutto in periodi di feste, tortellino in crema di parmigiano.

Un fondente di maialino da latte

te accompagnato da carote, liquirizia e broccoli ha anticipato poi la chiusura in dolcezza che ha visto protagonista il 'Latte in piedi', ma non meno sugli scudi sono state le 'Coccole delle chef', con un'accoppiata partenopea sfogliatelle-babà senz'altro da ricordare. Plus della cena, l'abbondanza dei piatti, un'abbondanza non comune nei ristoranti stellati.

Claudio Bolognesi

