

## Gusto La Delegazione della Svizzera Italiana dell'Accademia Italiana della Cucina celebra l'olio extravergine d'oliva

A impreziosire la serata svoltasi al ristorante Ariva di Paradiso la presenza del nuovo Console Generale d'Italia a Lugano, Uberto Vanni d'Archirafi



RED. ONLINE  
30.04.2025 14:47



Si è svolta con grande successo la seconda serata conviviale del 2025 organizzata dalla Delegazione della Svizzera Italiana dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata dal Delegato Emilio Casati. L'evento, che si inserisce nel calendario delle celebrazioni per il 40° anniversario della Delegazione, ha avuto luogo presso il raffinato Ristorante Ariva di Paradiso, affacciato sul lago Ceresio.

La serata è stata impreziosita dalla presenza del nuovo Console Generale d'Italia a Lugano, Uberto Vanni d'Archirafi, accompagnato dalla consorte. Il Console sarà presto ufficialmente accolto tra le fila dell'Accademia come Accademico Onorario, a conferma del legame sempre più forte tra le istituzioni italiane e la Delegazione locale.



da sinistra: Emilio Casati (Delegato), Uberto Vanni d'Archirafi (Console Generale d'Italia a Lugano)

Due nuovi Accademici sono stati accolti ufficialmente nella Delegazione, ricevendo un caloroso benvenuto da parte di tutti i presenti.

Protagonista indiscusso dell'incontro è stato l'olio extravergine d'oliva, celebrato come simbolo della cultura mediterranea, della tradizione e della qualità italiana. Un ingrediente nobile che ha saputo diventare, in questa occasione, filo conduttore di una serata all'insegna della scoperta sensoriale e del sapere gastronomico.



A guidare i presenti in un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia degli oli è stato l'oleologo Marco Scanu, esperto di fama internazionale, che ha condotto una masterclass coinvolgente su tre oli d'eccellenza provenienti da altrettante regioni:

- I Quattro (Marche)
- Giachi (Toscana)
- Planeta (Sicilia)

Fondamentale il contributo di Maria Giovanna Paccapelo, proprietaria dell'Azienda Agricola I Quattro, che ha condiviso la storia e l'anima della sua produzione marchigiana, portando in tavola profumi e sapori autentici.

A coronare l'esperienza, una cena fantastica, pensata e realizzata con maestria dallo Chef Diego Bertona, coadiuvato da una brigata impeccabile e dal servizio attento e caloroso di Laura Schwederski. Il menu ha saputo esaltare al meglio gli oli selezionati, trasformando la degustazione in un'esperienza gastronomica completa e memorabile.



La serata ha beneficiato del generoso sostegno dell'azienda Vini e Distillati Delea Angelo SA, rappresentata da Giorgio Bignotti, amico della Delegazione, il cui contributo ha reso possibile la realizzazione dell'evento in condizioni particolarmente favorevoli per tutti i partecipanti.

Un ringraziamento sentito è stato infine rivolto a Philippe Schaerer, General Manager di Tertianum, per la sua gradita presenza.



da sinistra: Giorgio Bignotti (Vini e Distillati Delea Angelo SA), Emilio Casati (Delegato), Maria Giovanna Paccapelo (I Quattro), Marco Scanu (oleologo), Laura Schwederski (Executive Outlet Manager - Tertianum), Philippe Schaerer (General Manager – Tertianum)

«È stato un piacere accogliervi in questa magnifica serata, che ha saputo coniugare cultura, convivialità e amicizia nel segno della buona tavola. Viva la nostra cultura, viva la nostra cucina, viva la nostra Delegazione!» ha concluso il Delegato Emilio Casati, salutando con entusiasmo i numerosi Accademici e amici intervenuti.