

EVENTO AL DONNAFUGATA

L'Accademia della cucina
mezzo secolo di qualità

GIOVANNI PLUCHINO PAG. 17



L'EVENTO. Al teatro Donnafugata

L'Accademia festeggia mezzo secolo in cucina



OSPITI E RELATORI ALL'INCONTRO ORGANIZZATO AL TEATRO DONNAFUGATA.

GIOVANNI PLUCHINO

Cinquant'anni di vita sono sempre un bel traguardo. E la delegazione ragusana dell'Accademia Italiana della Cucina non poteva meglio celebrare il suo mezzo secolo di attività (fondata nell'autunno del 1967, primo delegato il dott. Gioacchino Consalvo Bertini, socio fondatore assieme a Domenico Arezzo, Giovanni D'Andrea, Federico Arezzo, Costantino De Pasquale, Federico Japichino, Giuseppe Maggio, Euro Musso, Mario Schininà), organizzando, nella sempre suggestiva location del Teatro Donnafugata, a Ibla, un interessante convegno su "L'enogastronomia iblea: le eccellenze e i suoi ambasciatori".

Durante l'evento hanno svolto relazioni il prof. Federico Japichino (delegato di Parma dell'Accademia), il prof. Giuseppe Licitra (dell'università di Catania), il dott. Giuseppe Cicero, il dott.

Massimo Maggio (presidente consorzio tutela Cerasuolo Vittoria), Peppe Barone (executive chef della Fattoria delle Torri di Modica).

Dopo il saluto dell'on. Giorgio Assenza, e l'introduzione del dott. Vittorio Sartorio, delegato dal 2014 dell'Accademia di Ragusa e infaticabile organizzatore di tanti eventi sul tema enogastronomico, è stato dato il via ai lavori (moderatore il prof. Francesco Milazzo) con l'intervento del dott. Ugo Serra che ha sottolineato come "lo stretto legame tra enogastronomia e turismo possa essere un ottimo volano per l'economia locale e la diffusione di un'immagine positiva e attraente del territorio"; quindi il prof. Gioacchino Japichino ha svolto, in efficace sintesi, la storia dell'Accademia fondata il 29 luglio del 1953 a Milano, presso il ristorante "Diana" da Orio Vergani, giornalista del Corriere della Sera.

Dell'importanza del settore caseario per l'economia iblea ha

parlato poi il prof. Licitra che ha sottolineato il riconoscimento D.O.P. di tre formaggi siciliani, fra cui il ragusano; quindi il dott. Cicero si è soffermato sul nostro settore oleario, menzionando la D.O.P. Monti iblei e l'oliva tonda, simbolo indiscusso del territorio. Del Consorzio di tutela del Cerasuolo di Vittoria, ha riferito il dott. Maggio, mentre infine è stato molto interessante l'intervento dello chef Peppe Barone.

Le conclusioni sono state tratte dal barone Mario Ursino, vice presidente nazionale dell'Accademia italiana della cucina, che ha sottolineato con orgoglio lo spirito associativo che anima l'Accademia, basato sulla passione, lo spirito liberale dei soci, la volontà per promuovere e valorizzare il patrimonio di tutte le cucine regionali d'Italia. Poi la consegna dei prestigiosi premi "Giovanni Nuvoletti" (a "Le Soste di Ulisse" di Modica) e "Dino Villani" (alla ditta Hiblasus, per il salame aromatizzato al pistacchio).