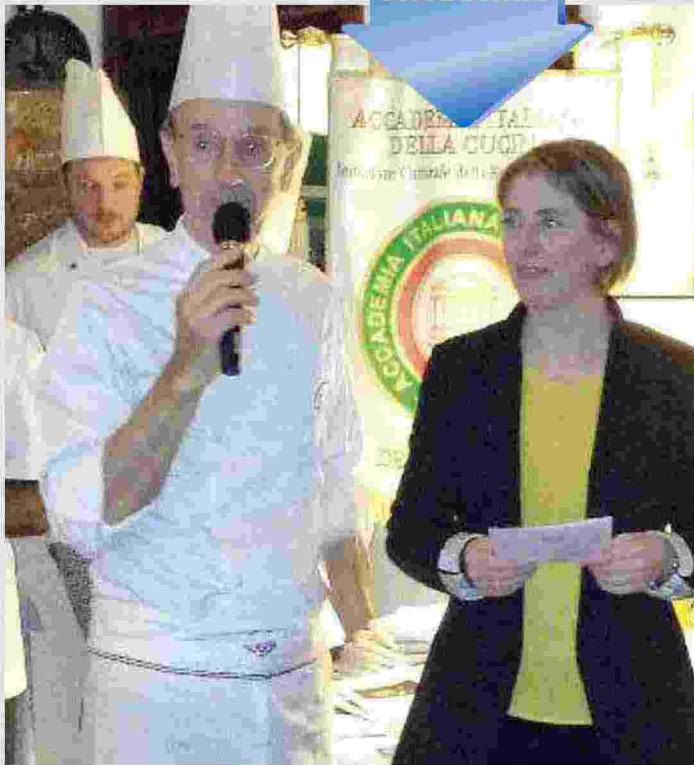


Accademia



Formaggi e cucina tradizionale Le 'star' della cena Ecumenica

«I **FORMAGGI** nella cucina della tradizione regionale», è il tema selezionato per la cena Ecumenica 2017 dell'Accademia italiana della cucina. E anche la delegazione di Lucca ha partecipato a questo appuntamento che riunisce nello stesso giorno tutti gli accademici ad una tavola ideale con un menu che verte sul medesimo tema, scegliendo la Buca di Sant'Antonio come locale partner. Molti accademici e ospiti fra i quali il prefetto di Lucca Maria Laura Simonetti e il sindaco Alessandro Tambellini con la consorte che hanno gustato un raffinato menu a tema (antipasti al formaggio, pappa al pomodoro, arancini di riso, tartine di polenta e tartufo, crostone di pan di patate, stracchino e salsiccia), due primi (un risotto cacio e pere e ravioli alla ricotta fresca) un secondo (involtino di Mirella al provolone, cavolfiore gratinato e purea) e chiusura con il castagnaccio con la ricotta del pastore. La serata è stata arricchita dopo i saluti e interventi degli ospiti istituzionali e l'introduzione del delegato Alessandro Caturegli, dalla relazione della dottoressa Romina Marovelli, terza generazione dell'azienda casearia Marovelli di San Romano in Garfagnana, che ha saputo innovarsi nel rispetto della tradizione ma anche sulle risorse turistiche del territorio dell'alta Garfagnana. Grande soddisfazione di tutti gli accademici per una serata conclusa da un sentito e collettivo applauso, per la scelta del menu proposto dalla Buca di di Sant'Antonio e presentato dal patron Giuliano Pacini (nella foto).

