

CASTEL SAN PIETRO

DOMANI CHIUSO L'UFFICIO ANAGRAFE

DOMANI, A CAUSA DI UNA GIORNATA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE, SARÀ CHIUSO AL PUBBLICO LO SPORTELLINO ANAGRAFE-ELETTORALE IN COMUNE

I nostri formaggi sono i re L'Accademia della Cucina li mette in vetrina

Oltre cento delegati alla cena all'Alberghiero



Una fase delle premiazioni effettuate durante la cena dell'Accademia italiana della cucina allo Scappi

A destra, il delegato castellano dell'Accademia Andrea Stanzani con due ospiti



— CASTEL SAN PIETRO —
SALONE dell'alberghiero Bartolomeo Scappi gremito per la tradizionale cena ecumenica annuale dell'Accademia Italiana della Cucina con la delegazione di Castel San Pietro-Firenzuola a fare da padrona di casa nell'accogliere i tanti accademici giunti in riva al Sillaro anche dalle delegazioni di Bologna, Bologna-Bentivoglio e Ravenna.

OLTRE CENTO i presenti che hanno degustato una cena egregiamente preparata dallo staff dell'Alberghiero di viale Terme che ha avuto come filo conduttore e tema principe 'I formaggi nella cucina della tradizione regionale'. «Abbiamo una straordinaria produzione di formaggi nella nostra regione e in questo spicchio geografico dell'Emilia Romagna e abbiamo pensato che non ci potesse essere miglior occasione di questa per tornare a degusta-

re i nostri formaggi, magari anche riscoprendo preparazioni che non sempre si trovano sulle nostre tavole», è stato il commento di Andrea Stanzani, delegato dell'Accademia della Cucina Italiana di Castel San Pietro.

IN QUEST'OTTICA, alla cena aperta dall'«Uovo cotto non cotto con vellutata di taleg-gio» e dal delicato «Risotto con spinaci freschi e ravviggiolo», ha fatto seguito come secondo primo piatto la 'Sfoja lorda con prosciutto di Parma ed erba cipollina', raffinato quadretto ripieno che prende il nome di 'sfoja lorda' perché, dopo aver steso la pasta sfoglia, lo chef la 'sporca' con la casatella prima di richiuderla e tagliarla, appunto, a quadretti.
«Ci siamo consultati con il delegato Stanzani e abbiamo pensato che potesse essere una scelta azzecata quella di riscoprire questo piatto che è conosciuto quasi esclusivamente nella

nostra realtà geografica», ha commentato lo chef e docente Fabrizio Gnumoli nel corso di una cena che, tra un piatto e l'altro, è stata impreziosita dalle citazioni della docente Lia Collina che ha ricordato come poeti, filosofi e personaggi illustri abbiano decantato il formaggio nel corso dei secoli.

AZZECCATA, tornando ai piatti, anche la scelta del 'Cappone di Mora Romagnola con salsa di squacquerone e polenta frita', forse preferibile senza il letto di salsa di pomodoro, con l'abbinamento sempre riuscito formaggi-marmellate a chiudere la serata in dolcezza. Durante la serata è stata consegnata ai comensali una pubblicazione sui formaggi della nostra Regione, realizzata con il supporto grafico e tecnico dell'Istituto Alberghiero e alla quale ha collaborato assieme all'Accademia anche l'Associazione castellana «Terra Storia Memoria».

Claudio Bolognesi