

**IL 15 OTTOBRE** Cena Ecumenica della Delegazione vercellese al Convento di Trino

# L'Accademia Italiana della Cucina punta su Fritti, frittate e frittelle...

**VERCELLI** (god) "Fritti, frittate e frittelle". Su questo tema individuato dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal consiglio di Presidenza si declina la Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina per il 2020. L'appuntamento è stato fissato per il 15 ottobre.

La Delegazione di Vercelli dell'Accademia, presieduta da Paola Bernascone Cappelletti, si riunirà al ristorante «il Convento» di Trino: sarà lo chef Giorgio Bonato a interpretare ai fornelli il tema. Un menù che prevede piatti del territorio, interpretati e rivisitati.

«La Cena Ecumenica deve essere l'occasione anche per sviluppare, attraverso la convivialità, i valori della cucina italiana, con la valorizzazione degli elementi identitari del cibo dall'anno, non solo con la sua genuinità ed originalità, ma anche attraverso un menu rappresentativo delle caratteristiche della cosiddetta "Tre T" che caratterizzano la nostra cucina italiana: tradizione, territorio e tecniche originali - spiega Bernascone Cappelletti - la Cena Ecumenica è anche un momento di formazione culturale degli accademici: vengono riunite idealmente e fattivamente tutte le delegazioni per approfondire il tema dell'anno, affinché questo possa essere celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche dal punto di vista storico, ambientale e civile».

Il fritto è un piatto che da molti secoli caratterizza la cucina italiana ed è uno dei pochi che non ha subito



Giorgio Bonato e Paola Bernascone Cappelletti

molte variazioni negli anni.

«I cibi, immersi nel grasso bollente, cambiano aspetto, colore, sapore e la croccante crosticina permette anche quella piacevole trasgressione che è il "mangiare con le mani"» sottolinea la stessa presidente.

L'ultimo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica dell'Accademia parla di "Fritti, frittate e frittelle", ma non solo: approfondisce la scelta del grasso di cottura, la diversa consistenza degli ingredienti se immersi nella pastella o impanati o infarinati; i recipienti più adatti per cuocere frittelle o frittate. E dispensa numerose ricette regionali. Oggi, tuttavia, si assiste spesso al tentativo di criminalizzare i fritti. Eppure, cosa sarebbe il piacere della gola orfano del tuffo, nell'olio bollente, di carni, pesci, verdure, dolci, pane e pasta, formaggi e salumi?

