

**LA CULTURA DEL CIBO**

## L'Accademia della Cucina fa tappa alla Terrazza del Conte

La delegazione apuana dell'Accademia Italiana della Cucina ha ripreso le attività di promozione della cultura della tavola "in presenza". Giovedì sera nella suggestiva location della Terrazza del Conte a Marina di Carrara si è svolta una conviviale a base di piatti di pesce proposti dallo chef Gabriele Giovannelli. Durante la serata, organizzata dal socio simposiarca Gregorio Job, l'avvocata Beatrice Vanini ha consegnato (vedi foto) al so-

cio consultore Carlo Augusto Ciani il diploma di appartenenza venticinquennale all'Accademia Italiana della Cucina ed ha annunciato di essere stata confermata alla guida della delegazione apuana. Sarà affiancata da una Consulta composta da Gregorio Job (vice delegato), Renato Iardella (segretario), Carlo Augusto Ciani (tesoriere), Gioacchino Cancemi e Alberto Sacchetti (consultori). Nel corso della serata la delegata Van-

nini ha comunicato alcune iniziative di quest'anno, fra le quali la cena della cultura, nel corso della quale sarà trattato il tema dei menù storici che saranno anche messi in mostra grazie alla disponibilità del collezionista Roberto Liberi, e la cena ecumenica. Il tema scelto per il 2021 dal centro studi "Franco Marengi" riguarderà: "Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale". Particolarmente apprezzati il tortino di patate alle acciughe marinelle, il muscolo ripieno carrarino e la classica seppia in umido con piselli. Ben riuscito l'abbinamento con i vini Vigna bassa e Fosso di Corsano di Terenzuola. —