

# Ricordare l'opera di Dante... in riva al mare

L'iniziativa della delegazione spezzina dell'Accademia italiana della cucina ospitata allo stabilimento balneare dell'Anmi di Marinella

## MARINELLA

La suggestione di guardarsi intorno e immaginare, da quel punto di osservazione, che cosa potesse vedere Dante Alighieri, oltre settecento anni fa. Un luogo, il litorale di Marinella, scelto non a caso per ospitare, a cura della Delegazione spezzina dell'Accademia italiana della cucina, la «cena dantesca», voluta come omaggio celebrativo nel settecentesimo anniversario della morte del Sommo poeta. Del tutto originale l'ambientazione: lo stabilimento balneare dell'Anmi (Associazione Marinai d'Italia), dove gli accademici spezzini e altri ospiti illustri si sono dati appuntamento per gustare, certo, i piatti più tipici della tradizione culinaria del territorio a cavallo fra Toscana e Liguria, molto a caro a Dante per più di un motivo, ma anche e soprattutto per ascoltare la conferenza sull'autore della Commedia, tenuta dal professor Egidio Banti nella veste di Direttore del Centro studi ligure dell'Accademia. Perché parlare di Dante in riva al Mare? Perché da lì lo sguardo abbraccia buona parte



del territorio della Lunigiana storica, che costituisce - ha sottolineato Banti - il terzo luogo per importanza «dantesca», dopo Firenze (che peraltro lo cacciò) e Ravenna, che ne ospita le spoglie. Dalla terrazza dell'Anmi si vedono fra l'altro il monastero del Corvo, dove Dante si recò per consegnare a frate Ilaro una

### BANTI E MENCONI

**Il primo oratore ha ricordato la figura dell'autore della Commedia, il secondo ha parlato della cucina del territorio**

Il Professor Egidio Banti ha tenuto una conferenza su Dante Alighieri a Marinella nello stabilimento Anmi

copla dell'inferno destinata a Uguccone, signore del luogo; e il borgo di Castelnuovo, dove l'Alighieri siglò la celebre pace fra il Vescovo-conte di Lunì e i marchesi Malaspina. Tanti spunti, che hanno offerto a Banti l'opportunità di un affascinante viaggio fra storia e letteratura, ricco di aneddoti e personaggi in un affresco del mondo dantesco per certi aspetti mai compiutamente esplorato. Ad introdurre la conferenza di Banti e quella, successiva, di Giuseppe Menconi, autore di un documentatissimo libro sulla cucina del territorio, la delegata Aic della Spezia Marinella Curra Caporuscio, che nell'occasione ha consegnato il distintivo dell'Accademia a due nuovi soci, Cristina Merlino e Fulvio Bondielli. A fare gli onori di casa Sergio Lugerì, presidente dell'Anmi, che ha presentato anche lo staff della cucina (apprezzatissimi i piatti proposti, a base di pesce rivisitati in chiave «storica») coordinato dallo chef Daniel Pantiru.

**Franco Antola**

