



ULTIME DAL MUGELLO

All'Istituto Chino Chini la cena ecumenica dell'"Accademia italiana della cucina"

16 Ottobre 2026 1 commento 3 Minuti di lettura

Share f X p e

CONDIVIDI



BORGO SAN LORENZO – La "Cena Ecumenica" dell'Accademia Italiana della Cucina è di per sé un evento particolare e di grande significato. I membri di questa associazione, diffusa in tutto il mondo, e che ha come scopo primario quello di evidenziare il grande valore della cucina italiana, una volta l'anno si ritrovano a cena tutti nello stesso momento, lo stesso giorno, con uno stesso tema,

ovviamente in base al fuso orario delle varie località.

Quest'anno il tema prescelto era "Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale".



E la Delegazione del Mugello dell'Accademia ha scelto di celebrare l'evento all'Istituto Superiore Chino Chini di Borgo San Lorenzo, insieme ai laboratori scolastici di enogastronomia e ospitalità alberghiera. Dando così un valore più forte e significativo a questa cena. Perché, come ha sottolineato Monica Sforzini, presidente della Delegazione mugellana, "è giusto essere qui, in un luogo vocato alla formazione dei futuri cuochi".

E la scelta è stata azzeccatissima, anche per il risultato finale: una serata curata nei minimi dettagli, a cominciare dagli studenti dell'accoglienza, quelli che hanno servito in tavola e infine quelli che, seguiti dai professori Occhibove e Leanza, sono stati in cucina a preparare un menù raffinato e gustosissimo.

Si è cominciato con l'"antipasto del recupero", Insalata di stoccafisso. con le patate del tortello, spugna al prezzemolo e pomodoro tardivo. Poi il "primo della tradizione", Gnocchi di polenta

con funghi e aringa affumicata. Ancora, il "secondo della memoria", Baccalà cotto confit con cime di rapa dolcemente piccanti e infine il "dolce d'autunno", Torta di mele caramellate con gelato artigianale alla cannella. Tutto preparato dai ragazzi, che hanno messo in tavola anche il pane, di varie tipologie, tutte ottime.



La delegata della sezione Mugello dell'Accademia italiana della cucina Monica Sforzini

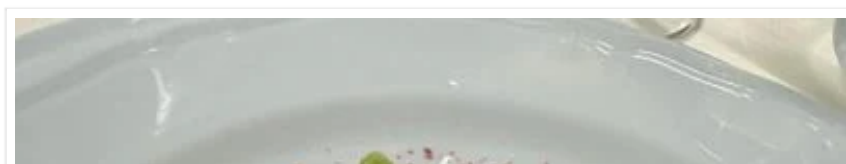
Come ha sottolineato durante il proprio intervento Renzo Bartoloni, il tema di quest'anno, con stoccafisso, baccalà e aringa, non è affatto estraneo al Mugello. E Bartoloni ha fatto un excursus storico sull'uso di questi pesci, aprendo anche il libro dei ricordi locali, con i negozi borghigiani dove si compravano le acciughe salate contenute nella latte, e la decina di alimentari in paese che avevano ognuno la vaschetta di latta con l'acqua corrente per togliere il sale al baccalà.



Il dirigente dell'Istituto Chino Chini Gian Lodovico Miari

In Mugello – è stato sottolineato durante la serata – la distanza dal mare ha affinato l'ingegno gastronomico, e i "pesci poveri" della tradizione (ora non più poveri, visti i prezzi del baccalà....) sono diventati protagonisti dei giorni di magro, incontrando l'olio buono, il profumo dell'affumicatura e le erbe spontanee della campagna toscana. Un patrimonio nato dalla necessità – con l'aringa strisciata sulla polenta per darle sapore – e diventato, nel tempo, cultura del gusto.

E gli studenti hanno illustrato le caratteristiche delle varie portate e offerto notizie sulle tecniche di conservazione, dall'affumicatura alla salagione. Alla fine le foto di gruppo, con tutti gli studenti impegnati nell'evento. Emozionati e contenti. E applauditi, meritatamente.





© Il Filo – Idee e Notizie dal Mugello – 16 Ottobre 2026

STAMPA / SALVA IN PDF

SHARE



◀ PREVIOUS ARTICLE

Fdl denuncia cattive condizioni di
asfalto e marciapiedi a Borgo San
Lorenzo

NEXT ARTICLE ▶

La Corale Santa Cecilia in concerto
a Firenze con il Requiem di Mozart

1 commento

Pingback: All'Istituto Chino Chini la cena ecumenica dell'"Accademia italiana della cucina"

LASCIA UNA RISPOSTA

Il tuo commento

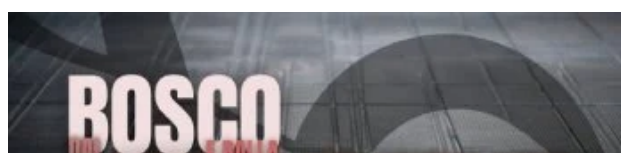
Name *

Email *

Website

☐ Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

INVIA IL COMMENTO





Cerca nel nostro sito

Cerca ...

CERCA

Gli articoli mese per mese

Seleziona il mese



Registrati alla nostra newsletter

☐

Ho letto e accetto
l'informativa sulla
privacy e acconsento
all'invio della newsletter.

ISCRIVITI ORA!

Mensile del Mugello
dal 1987. Notizie,
cultura e idee per la
comunità locale,
con attenzione al
territorio e alle sue
persone.

Seguici sui social



[Privacy Policy](#) | [Chi siamo](#) | [Il Filo storico](#) |
[Redazione](#)

© 2013 – 2026 Il Filo CF/P.IVA 05160370481 –
[Informazioni sul copyright](#)
Web project by Polimedia – [Siti che funzionano](#)