

Sinfonia di sapori d'autunno per l'Accademia della cucina



Da sinistra: Simona Gioia, lo chef Paolo Bulegato, Beatrice Vannini e Francesco Ruschi Noceti durante la serata al Cortiletto Bistrot

MASSA

Una straordinaria sinfonia di profumi e sapori ha caratterizzato la prima conviviale, dopo la pausa estiva, organizzata dalla Delegazione Apuana dell'Accademia Italiana della Cucina al 'Cortiletto Bistrot' in via Betti a Massa, riservata ai soli accademici. Piatti sapientemente elaborati dallo chef Paolo Bulegato sono stati ben abbinati ai vini della fattoria Ruschi Noceti di Pontremoli. La Delegata Beatrice Vannini introducendo la serata, fra l'altro ha sottolineato che le attività di Accademia «riprendono con la volontà di valorizzare e valutare le realtà della ristorazione presenti nel nostro territorio. Stasera ci ritroviamo in un locale nel cuore del centro storico di Massa, gestito dal 2024 da Paolo e Simona, ristoratori originari di Busto Arsizio. Il menù della serata è dedicato all'arrivo dell'autunno, con piatti semplici e gustosi che mettono in mostra i primi sapori e profumi di questa stagione».

Ha poi passato la parola a Francesco Ruschi Noceti. Il noto imprenditore del settore vitivinicolo, ha spiegato che dal 1994 è impegna-

to nel progetto di valorizzazione dei vitigni autoctoni della Lunigiana. «Il gruppo del professor Giancarlo Scarabelli della facoltà di agraria dell'università di Pisa – ha detto Ruschi Noceti – a seguito di una campagna di ricerca nei poderi della zona ha individuato circa 188 varietà di vitigni. Sessanta di queste, 25 delle quali autoctone, sono state messe a dimora nel campo di Teglia e sottoposte ad esperimenti di micro vinificazione per stabilire quali di questi vitigni fossero adatti a tornare in coltura. Io ho dedicato particolare attenzione al recupero della specie della Pòllera, uva a bacca rossa che una volta era la più diffusa nel territorio della Lunigiana storica». Per quanto riguarda i vini bianchi la fattoria Ruschi Noceti punta sulla Durella. La vendemmia? «Viene

AL 'CORTILETTO BISTROT'

Prima conviviale dopo l'estate della Delegazione apuana con menù dello chef Paolo Bulegato e vini di 'Ruschi Noceti'

posticipata così da ottenere aromi e profumi che conferiscano al vino quella personalità e quel carattere che lo rendono molto apprezzato». E l'«Otto Ottobre», bianco Val di Magra Igt 2022 e il «Pòllera Rosso», Val di Magra Igt 2021, in tavola sono stati molto apprezzati dagli accademici. Hanno accompagnato piatti che hanno deliziato i palati: carpaccio di anatra, sedano rapa e miele senapato, carnaroli mantecati all'olio evo, funghi arrostiti e fondo di manzo, guancia di manzo brasata al vino rosso accompagnata da patate e verdure di stagione, un secondo entusiasmante. E per finire pesca ripiena alla piemontese, cioccolato fondente, amaretti e gelato alla vaniglia del Madagascar.

Al termine della cena applausi allo chef Bulegato, che ha illustrato la filosofia della sua cucina, e alla sua compagna Simona Gioia che ha svolto un servizio in sala all'insegna dell'eleganza e della professionalità. Ai due gestori del ristorante è stata consegnata una vetrofania da parte della Delegata, che è stata omaggiata di un libro sulla viticoltura lunigianese da parte di Francesco Ruschi Noceti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE