Quotidiano
27-10-2026
Pagina 23
Foglio 1
LA NAZIONE
La Spezia

www.ecostampa.it

Storia e sapori del pesce conservato Guida dell'Accademia della cucina



L'Accademia della cucina ha presentato il suo nuovo libro all'Osteria da Gianni di corso Cavour a Spezia

LA SPEZIA

Il baccalà, lo stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati, proposti in tutte (o quasi) le loro declinazioni regionali. E' una gustosa guida alla scoperta del patrimonio di storia e sapori legati al pesce conservato l'ultimo volume dell'Accademia italiana della cucina presentato l'altra sera in occasione della Cena ecumenica, appuntamento annuale che vede seduti a tavola, nello stesso giorno, gli accademici di tutto il mondo. La serata, presentata da Marinella Curre Caporuscio, delegata Aic spezzina, e da Barbara Sussi in veste di simposiarca, è stata anche l'occasione per gustare le specialità proposte dall'Osteria da Gianni di corso Cavour che proprio dello stoccafisso, del baccalà e delle acciughe ha fatto i punti di forza della propria cucina. Ma di pesci essiccati si è parlato anche in chiave storico-culturale con una conferenza di Egidio Banti, direttore del Centro studi regionale dell'Accademia, che ha ricordato le molte connessioni, legate alle modalità di preparazione, fra lo stoccafisso e la cucina dell'entroterra: non a caso a proposito di baccalà, nel libro edito dall'Accademia si parla, curiosamente, di «pesce di montagna». Una lunga e apprezzata storia di promozione delle tradizioni culinarie spezzine quella dell'Osteria, rilevata nel 1993 da Gianni Bonanzinga come fiaschetteria e poi ampliata negli anni Duemila, con la proposta di numerose specialità della tradizione ligure e spezzina, grazie al decisivo impegno della moglie di Gianni (scomparso prematuramente nel 2023) Rosa Angela e della figlia Elisa.



Marinella Curre e Maria Torre

Una scelta di continuità di un locale storico dettata dal desiderio di costruire e tramandare una preziosa eredità familiare e gastronomica. Stoccafisso a parte, la serata «ecumenica» è stata anche l'occasione per la delegata Aic Marinella Curre, di ribadire l'impegno per la promozione delle tradizioni e delle eccellenze eno-gastronomiche del territorio, nel solco del ruolo istituzionale dell'Accademia. Anche col contributo di una nuova socia, Maria Torre, già dirigente dell'Istituto alberghiero Casini, che nella stessa serata ha ricevuto le «insegne» dell'Accademia. Fra gli ospiti dell'incontro anche i comandanti di nave Alliance, capitano di fregata Marta Pratellesi, e del cacciatorpediniere Caio Duilio, capitano di vascello Antonio d'Amico.

Franco Antola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
005218-IT0AJE
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Accademia Cucina