

Tradizione artigianale e innovazione Premiata la Macelleria Angelotti

La consegna del prestigioso
'Massimo Albertini'
dall'Accademia della cucina
nella serata organizzata a Spezia

SARZANA

Sapere mantenere nel tempo la propria identità, coniugando tradizione artigianale, ricerca della qualità, professionalità e capacità di innovarsi, rimanendo profondamente legati al territorio e alla cultura gastronomica italiana. Una «missione» che l'Accademia italiana della cucina ha ritenuto compiutamente interpretata da una storica attività della provincia, l'Antica GastroMacelleria Angelotti di Sarzana, a cui ha consegnato uno dei suoi più prestigiosi riconoscimenti, il Premio Massimo Alberini, che premia, appunto, la continuità nel segno della tradizione enogastronomica del territorio. La

serata si è svolta alla Spezia, presso il ristorante DaLo' di via del Vecchio ospedale, che ha ospitato una nuova tappa del viaggio della Delegazione Aic attraverso le eccellenze della provincia spezzina, appuntamento che ha sancito la ripresa dell'attività accademica dopo la pausa estiva. L'incontro ha offerto l'occasione, oltre alla «scoperta» della proposta gastronomica del ristorante gestito da Diego Sommovigo con Monica, di festeggiare due nuovi accademici, Luca Cerliani e Stefano Senese, che hanno ricevuto dalla delegata Marinella Curre Caporuscio distintivo e diploma di appartenenza all'istituzione culturale.

La serata conviviale, organizzata dal simposiarca Roberto Galli, oltre alla degustazione del menù a base di pesce proposto dal patron Diego Sommovigo, ha offerto anche altro, compre-

so una excursus su alcune prestigiose produzioni vinicole delle Cinque Terre, ciascuna abbinata alle diverse portate preparate dallo chef (capon magro, ravioli di astice e branzino, ricciola con pistacchi e verdure). Una sorta di viaggio nel viaggio affidato a Lucio De Battè, testimonial della Cantina delle Cinque Terre, che ha tracciato una breve storia delle più celebri etichette del comprensorio. Di crescita e tutela delle eccellenze locali ha parlato anche Gian Paolo Angelotti, cavaliere al merito della Repubblica, raccontando la sua esperienza nel settore della macelleria di qualità e l'impegno sindacale nella categoria (tra gli incarichi la presidenza nazionale dei macellai, l'impegno nel club dei macellai più famosi d'Italia e la presidenza nazionale onoraria di Confesercenti), oltre al riconoscimento di Bottega Storica per la sua attività di Sarzana.

Franco Antola



La presidente dell'Accademia della cucina Marinella Curre premia Gian Paolo Angelotti, titolare dell'omonima, storica, gastromacelleria di Sarzana

