

L'EVENTO DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA

Cena Ecumenica tra baccalà e acciughe



VERCELLI (god) Cena Ecumenica della delegazione vercellese dell'Accademia Italiana della Cucina, presieduta da Paola Bernascone Cappelletti dedicata a "Baccalà, stoccafisso e altri pesci conservati sotto sale, essiccati o affumicati. A illustrare il tema è stato Luca Brusotto, direttore del Centro Studi Territoriale del Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina. «Facendo una ricerca, ho notato che tante Regioni sono accomunate da ricette identiche. Il baccalà in umido dimostra che la cucina italiana è nata "povera", ma "globale", molto prima che esistesse l'Italia unita».

«A 1.500 chilometri di distanza, a Bagheria, in Sicilia, in provincia di Palermo, c'è il Museo dell'Acciuga - ha ricordato Brusotto - Le stesse acciughe si celebrano in Piemonte, in valle Maira, a Celle di Macra, dove si trova il Museo degli acciugai, gli ancioué della valle Maira». Dalla Sicilia al Piemonte, dunque, l'acciuga sotto sale racconta una storia di lavoro, commerci e tradizioni condivise. La serata si è conclusa con la spillatura del nuovo accademico Enrico Gastaldi, accolto ufficialmente nella comunità dell'Accademia Italiana della Cucina.

