

■ **ACCADEMIA ITALIANA della CUCINA** Cena ecumenica per le delegazioni Monterosa e Aosta

Alla scoperta di **baccalà** e **pesci** sotto sale o affumicati

DONNAS Il ristorante *Lou Rosé* gestito dalla famiglia Chappoz ha ospitato giovedì scorso la cena ecumenica della Delegazione Monterosa dell'**Accademia Italiana della Cucina**. Ospite del delegato Monterosa **Jean-Claude Mochet** è stato il sindaco **Matteo Bosonin**.

L'evento che unisce tutte le delegazioni italiane ed estere dell'Accademia era dedicato al 'Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale', scelto per valorizzare prodotti e metodi di conservazione che hanno segnato la storia alimentare dei territori, compresa la Valle d'Aosta.

Il menu, curato dalle simposiarche **Maria Clara Freydoz** e **Maria Pia Praz**, ha interpretato il tema con un tris di baccalà, acciughe e trota "à la mode ancienne", seguito da polenta rustica arricchita



chita da baccalà in crosta e porro fondente.

A completare il percorso, un parfait di castagne con gel di mirtillo della Valle del Lys, caffè e friandises Bonne Vallée. Al termine del convivio, l'accademico **Alberto Morizio** ha presentato il volume 2026 della Biblioteca di cultura gastronomica dell'Accade-

mia, dedicato al tema dell'anno, approfondendo il ruolo dei pesci conservati nella tradizione culinaria regionale. Alla *Locanda La Clusaz* di Gignod, si è invece ritrovata la delegazione di Aosta guidata da **Andrea Nicola**, con simposiarca **Emiro Marcoz**. I cuochi **Piergiorgio Pellerei** e **Thierry Buillet** e la loro

Il delegato Andrea Nicola consegna ai cuochi della Locanda La Clusaz Piergiorgio Pellerei e Thierry Buillet l'opera creata per la serata dall'Accademico Marco Marzini

brigata hanno proposto cozze affumicate con crema di patate nostrane, friggittello con capasanta marinata, cavolo verza con ristretto di acciuga, spuma di cavolfiore, raviolo di salmerino di Lillaz affumicato e laticello, baccalà mantecato e cialda di lenticchie, crème brûlée allo Shropshire e gelato alla mela cotta e rosmarino.

Il sommelier **Enrico Cozmein** ha abbinato i vini, spaziando da un Franciacorta extra brut metodo solo uva a un Etna bianco Doc.

Al termine del convivio, gli accademici del gruppo aostano hanno ricevuto il libro edito da Bolis edizioni dedicato proprio a baccalà, stoccafisso e altri pesci conservati sotto sale o affumicati della cucina della tradizione regionale alla cui stesura hanno contribuito i componenti del Centro Studi, tra i quali figurano anche le delegazioni di casa nostra.



Il sindaco Matteo Bosonin, lo chef Nicholas Ferraiuolo, il delegato Monterosa Jean-Claude Mochet, Jean Chappoz e Maria Pia Praz



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE