offerto da un caldo-freddo al cioccolato extrafondente, spugna all'Alkermes, crema inglese. Il tutto seguendo le normali regole di procedura e di coordinamento in una cucina che è parsa una palestra ideale di addestramento e dove le antiche ricette delle clarisse tornano d'attualità fra tradizione e territorio. (Antonio Gaddoni)

TOSCANA

PRATO

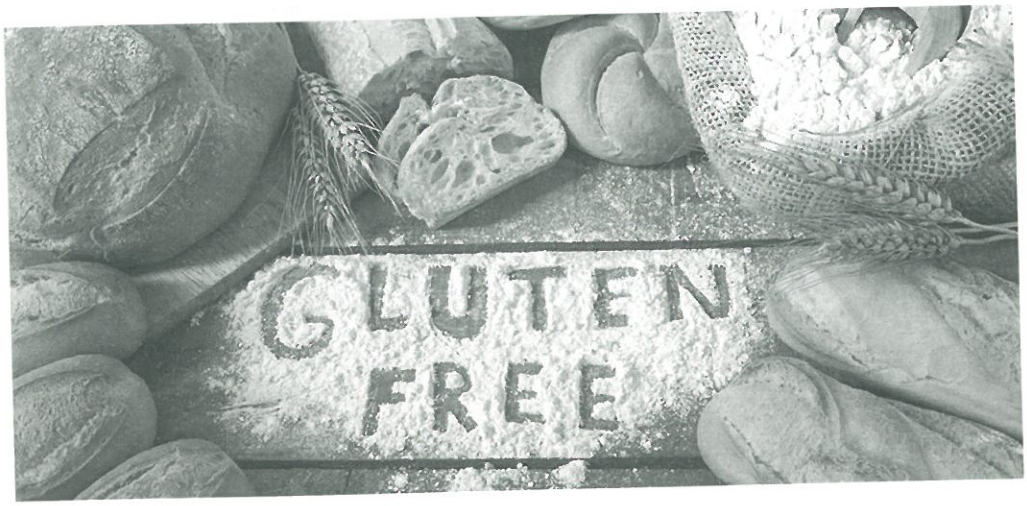
CUCINA E TRADIZIONE

Sant'Anna in Giolica rappresenta, per i pratesi, quanto di più tradizionale si possa immaginare. Chiesa e convento degli agostiniani, poi lazzaretto nelle ripetute pestilenze che colpirono la città nel XVI e XVII secolo, infine, passata in proprietà a un laico, luogo di sperimentazione dei primi telai del tessile su cui si sarebbe creata dal nulla la ricchezza di Prato. Qui sacro e profano si legano e declinano l'animo del pratese, pronto ad aprirsi al mondo dei commerci, ma fortemente radicato nella propria terra, nelle proprie tradizioni popolari e religiose. Ebbene, nel convento di Sant'Anna in Giolica, la Delegazione ha voluto organizzare la riunione conviviale nel giorno della Festa della Madonna che per i pratesi è l'appuntamento più sentito.
Il menu (non poteva essere altrimenti) è stato quello della tradizione più consolidata: oltre a vari antipasti, tra cui brillavano le frittate di ciccioli e il lampredotto in salsa verde, sono stati serviti penne strascicate, fritto misto di pollo e coniglio, e contorno, sempre fritto, di pomodoro, pane, verdure e bucce di patate; no, non è un refuso, proprio bucce di patate. Quando si dice la cucina povera! Al cuoco è stato chiesto il bis.
(Renzo Dell'Anno)

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

BORSA DI STUDIO "FRANCO MARENGHI 2017"

Rispondere alle crescenti esigenze di cibi *gluten free*, pur conservando uno stretto legame con la tradizione della cucina locale, si è rivelato un tema stimolante per i 40 studenti delle classi di enogastronomia dell'Istituto "Pellegrino Artusi" di Chianciano, partecipanti al concorso per la borsa di studio che la Delegazione da ventuno anni mette in palio, scegliendo ogni anno un tema diverso, per ricordare Franco Marenghi che aveva promosso una stretta collaborazione tra gli Istituti alberghieri e l'Accademia.
La borsa di studio 2017 è stata assegnata a Diego Martini (17 anni) per il suo piatto *tortelli in salsa al miele*. L'ottimo livello dei lavori dei sei finalisti ha reso difficile la scelta della commissione giudicatrice (formata dal Delegato, Vice Delegato e quattro Consultori oltre al Preside dell'Istituto), tanto che è stata prevista anche una menzione speciale per Marco del Corto, il quale, con il suo *crostino nero scomposto*, si era piazzato a un'incollatura dal vincitore.
Il convegno "Glutine e dintorni", promosso dalla Delegazione e dal Comune di Sarteano con il patrocinio della Regione Toscana, è stato prezioso corollario scientifico/divulgativo per il tema scelto quest'anno.
In apertura del convegno, nel settecentesco teatro degli Arrischianti di Sarteano, il Sindaco Francesco Landi ha premiato il vincitore e il Preside dell'Istituto, Salvatore di Costanzo, ha consegnato la menzione speciale. Il Delegato Giorgio Ciacci, prima di entrare nel ruolo di moderatore del convegno, consegnando ai sei finalisti il piatto d'argento dell'Accademia, ha lodato l'impegno e l'entusiasmo dei ragazzi e in particolar modo la ricerca attenta all'utilizzo di farine e altri ingredienti per natura privi di glutine. L'intento del convegno, per addetti ai lavori e non, era di fare chiarezza e ridimensionare le conoscenze e i timori in merito alla celiachia, distinguendola da intolleranze e sensibilità al glutine. Enorme l'interesse suscitato dall'intervento del professor Antonio Calabrò, una delle massime autorità a livello internazionale nello studio della celiachia e della ipersensibilità al glutine. Le relazioni della nutrizionista dottoressa Roberta Mannucci (UPMC di Chianciano), dell'avvocato Scala dell'Associazione Italiana Celiachia, della dottoressa Maria Campiani ("La dispensa per tutti") oltre a un vivace botta e risposta tra i ragazzi e le docenti Barbara Tiezzi e Isabella Bracciali sulle buone pratiche in cucina, hanno dissolto molti dubbi e soddisfatto a numerosi quesiti posti dal pubblico. Il tradizionale pranzo all'"Abbazia di Spineto" ha concluso la mattinata. Tra i piatti del menu, ovviamente *gluten free*, gli ospiti hanno potuto degustare quelli ideati, preparati e presentati con professionalità dai due allievi premiati. Ad applaudire i ragazzi e i loro docenti anche il figlio di Franco e Cristina Marenghi, Vittorio, constatando lo stretto e produttivo rapporto di collaborazione tra Accademia e Istituto alberghiero che sarebbe piaciuto molto a suo padre.
(Maria Elisabetta Cuccia)



ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

IL "CONVIVIO DEI MILLE"

In occasione di un evento eccezionale, rappresentato dal