



ASSOCIAZIONI L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

La cultura si fa anche a tavola

Viaggio nei sapori pisani

RACCONTARE il paese e la sua cultura attraverso i piatti messi in tavola. E' questo lo scopo che si prefigge l'Accademia Italiana della Cucina fondata da Orio Vergani nel 1953 e riconosciuta come istituzione culturale della Repubblica italiana, formata da delegazioni presenti in tutti i territori provinciali. A Pisa il delegato è l'ingegner Franco Milli (*foto*), già dirigente della Piaggio, da sempre appassionato della buona tavola. Ed è stato proprio l'ingegner Milli, l'altra sera, a presentare le attività dell'Accademia per il 2016 nel corso della prima conviviale dell'anno all'interno del ristorante 'I giardini del Colombrè', aperto dal giugno scorso

nell'ex convento dei frati Cappuccini a San Giusto. «Una sfida in un contesto particolare – racconta Davide Nesti presidente della cooperativa Axis che gestisce il ristorante – come quello di un ex convento in cui ci siamo inseriti con una particolare attenzione alla conservazione degli ambienti. A cominciare dal refettorio e dalla biblioteca». Un'attenzione che si sviluppa anche in cucina con l'uso di prodotti del territorio che valorizzano le tradizioni pisane. E così *il fil rouge* della serata è stata la carne chianina coltivata da un giovane allevatore pisano, poco più che trentenne, Diego Staccini. E' nato così un menù deciso nei sapori che ha ottenuto la vota-

zione dell'8 e mezzo da parte dei delegati presenti. Aperto con un buffet di aperitivi (pappa al pomodoro, lingua in salsa verde, tartare di chianina e trippa) cui sono seguiti un bordatino alla pisana, i ravioli del mugello al ragù di chianina e un peposo su polenta croccante. Il tutto bagnato da vini del territorio a cominciare da L'Erede un brut metodo classico prodotto dall'azienda agricola Ivana Cappelli di San Miniato e il rosso Le Pianette della Fattoria Fibbiano di Terricciola. Mentre il dessert, un goloso cuore caldo al cioccolato, è stato accompagnato dall'Alea Ludendo, un aleatico passito dell'Elba, dai profumi intensi, realizzato dalla Tenuta delle Ripalte di Capoliveri.