

IL PREMIO PEPE ALLA TAVOLA DEL PRINCIPE

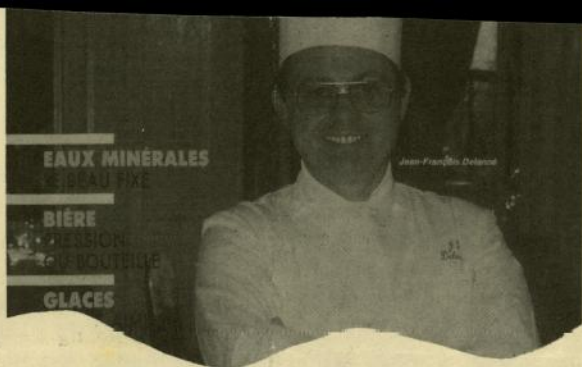
Sei anni fa l'Accademia Italiana della Cucina facendo propria l'iniziativa della dottoressa Elena Pepe, consorte dell'indimenticato ing. Ettore Pepe, Delegato di Varese e Segretario nel 1984 del Consiglio di Presidenza dell'Accademia, istituiva, per onorarne la memoria, un premio di «Efficienza Operativa», intitolato ad Ettore Pepe, da assegnarsi annualmente a quella Delegazione, scelta fra le italiane e le estere, che nel corso di una annata accademica avesse svolto la migliore azione culturale, di collaborazione con le pubbliche autorità per manifestazioni di rilievo, di organizzazione in proprio di tavole rotonde o dibattiti, e che avesse — infine — contribuito fattivamente alla realizzazione delle attività e degli scopi dell'Accademia.

La Delegazione di Ferrara, in persona del Delegato avv. Severino Sani, è stata prescelta per l'assegnazione di questo prestigioso riconoscimento per l'attività svolta nel 1989.

Tra le iniziative che hanno contribuito ad assegnare

il Premio alla Delegazione ferrarese vanno ricordate le manifestazioni «A tavola con il Principe — alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi», la tavola rotonda «A tavola: dagli Estensi ai giorni nostri: problemi e prospettive della ristorazione ferrarese», il contributo dato alla organizzazione del «Riconoscimento per l'ospitalità e la cucina ferrarese» nell'ambito della Settimana Estense e la ristampa del libretto di Giovan Francesco Colle «Refugio de Povero Gentiluomo», nel 469esimo anniversario della prima ed unica edizione.

La consegna del Premio ha avuto luogo il 6 ottobre scorso al ristorante «Il Sambuco» di Porto Garibaldi, alla presenza, oltre che del Delegato di Ferrara, del Vicepresidente dell'Accademia conte Gianni Capnist e di un folto pubblico di autorità ed Accademici, fra i quali l'on. Nino Cristofori, Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio. Prima della cena, l'avv. Severino Sani ha ringraziato la dott. Elena Pepe ed ha letto un messaggio giunto dal Presidente Nuvoletti:



«Il destino delle Nazioni dipende dal modo in cui si nutrono», scriveva Brillat-Savarin. È un delizioso aforisma, un augurio di roseo avvenire per la Francia, se saprà preservare e difendere il proprio patrimonio culinario. Per secoli, il nostro paese ha codificato e imposto la sua arte di ricevere, questo modo di vivere autenticato dalla Storia, che unisce strettamente il

L'Accademia n. 10/1990

senso del bello e dei piaceri della tavola. Facciamo però attenzione: questa situazione a lungo privilegiata è in pericolo. Noi abbiamo l'obbligo di salvaguardarla affinché la Francia resti un punto di riferimento per la gastronomia in tutto il mondo.

Questa vocazione è all'origine della Fondazione del patrimonio culinario e delle arti della tavola. Si tratta di ri-

LIBRE

Les arts culinaires français sont en péril. C'est pour les défendre qu'a été créée la Fondation du patrimoine culinaire et des arts de la table. Ghislain de Vogüé, son président, s'explique.

GHISLAIN DE VOGÜÉ DEFENDONS NOTRE SAVOIR-FAIRE



La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent », écrivait Brillat-Savarin. Délicieux aphorisme qui augure d'un bel avenir pour la France si elle sait préserver et défendre son patrimoine culinaire. Depuis des siècles, notre pays a écrit et imposé son art de recevoir, cette façon de vivre, héritée par l'histoire qui lie étroitement le sens du beau et des plaisirs de table. Qu'on prenne garde. Cette situation longtemps privilégiée est en péril. Nous devons impérativement la préserver pour que la France demeure la référence de la gastronomie dans le monde. Cette vocation est à l'origine de la Fondation du patrimoine culinaire et des arts de la table. Il s'agit en effet de répondre clairement à une attente et à une exigence en exprimant, de la façon la plus claire, notre volonté de défendre notre savoir-faire en matière d'arts culinaires et d'arts de la table. Depuis l'origine, pouvoirs publics, industriels, professionnels ont adhéré au projet de la Fondation. Pour la première fois, tous les acteurs de la filière « économie culinaire » se trouvent rassemblés dans un même organisme pour réaliser ensemble la mission qu'ils se sont assignée dans les trois domaines prioritaires que sont la formation, la promotion et la conservation du patrimoine. Cette action repose bien sûr sur un acte de foi dans l'avenir.

En dehors de la défense du patrimoine comme on le connaît l'achat de la bibliothèque Sender, la première de France pour les arts culinaires, la Fondation s'engage aussi dans la formation. Elle possède tous les atouts pour mettre en phase directe les acteurs d'aujourd'hui avec ceux de demain en établissant entre eux un dialogue favorisant l'expression des besoins de tous les partenaires et permettant d'y apporter des solutions répondant aux réalités économiques du monde moderne. Véritable carrefour de tous ceux qui, directement ou indirectement, constituent la chaîne culinaire, la Fondation se doit de créer les multiples passerelles entre ceux qu'un même objectif rassemble. ■

dal 1901

N° 28

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frangiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

CA' DEL BOSCO

02191608PBM 723F 25S 115L69
ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
VIALE TUNISIA 48
20124 MILANO MI
** NUMERO ARRETRATO ***
* _R DISGUIDO POSTALE *
NOVEMBRE 1990

Amico carissimo,

nelle Sue mani commetto il mio cuore, alla Sua faccenda affido il mio pensiero per esprimere la partecipazione nell'attribuire il premio alla benemerita, nobile Delegazione di Ferrara, ricordando gratissimo la cara nostra Elena Pepe e il suo indimenticato marito.

Plaudo al sapido tartufo minacciando una mia visita resa malignamente avida dall'invidia per tutti Voi privilegiati dell'agape, ai quali però riservo l'abbraccio dell'amicizia.

Assente ma presente il Vostro Giovanni Nuvoletti

Ha quindi preso la parola il Vicepresidente Gianni Canavist che ha ricordato Ettore Pepe con commosse parole. Ancor più commossa ha parlato la dott. Pepe che ha ricordato il grande impegno dedicato dal marito all'Accademia in un momento particolarmente difficile e decisivo, e di grande responsabilità: Ettore Pepe — ha detto — ha assolto il suo compito nel modo migliore e con grande passione, sempre fedele agli scopi ed agli ideali accademici.

È seguita una raffinata cena con questo menu: fritto

di calamaretti, scampi con sformato di melanzane al tartufo, piccola zuppa di pesce e verdura in crosta, ferretti ai calamaretti, intermezzo (sorbetto), branzino al sale, dolci della nonna Gina. Il tutto accompagnato dai vini: Cremant di Cà del Bosco (Franciacorta), Pigato di Albenga 1989 (Cascina Feipù dei Massaretti), Soave classico 1989, Capitel Foscari (Azienda agricola Anselmo), Moscato d'Asti 1989, Riserva La Galeisa (Azienda agricola Redento Dogliotti).

In occasione della consegna del «Premio Ettore Pepe» è stato assegnato, proprio al ristorante «Il Sambuco» di Portogaro, il diploma di «Cucina Eccellente», uno dei quattro diplomi concessi dal Consiglio di Presidenza per il 1990. Il prestigioso riconoscimento viene concesso ogni anno ai ristoratori che maggiormente si sono distinti per la qualità, il rispetto della tradizione, la professionalità e la fantasia nella preparazione e presentazione dei piatti.

Festa grande, quindi, al ristorante «Il Sambuco» sia per i simpatici e premurosi, oltre che capaci, titolari Francesca ed Achille Maccanti, sia per la dinamica ed efficiente Delegazione di Ferrara.

dal 1901

N° 27

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.p.A.

Via G. Compagnoni 28

20129 Milano

Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

Cas. post. 12094 - 20120 Milano

CC postale 12600201

telefax 7383882 - 7611051

76110346

Reg. Trib. Milano

N. 6660 del 30/9/1964

02191608PBMT 723F 255 115L69

ACCADEMIA ITALIANA

DELLA CUCINA

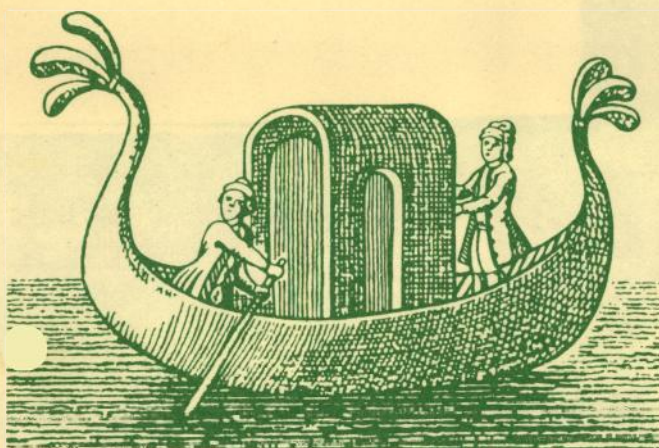
VIALE TUNISIA 48

20124 MILANO MI

* NUMERO ARRETRATO ***

* PER DISGUIDO POSTALE *

NOVEMBRE 1990



viera di Brenta costellata dalle stupende ville venete, tra le quali «La Malcontenta», «Villa Priuli», la «Villa Reale» di Stra, e tante altre.

Al ristorante San Clemente, prestigioso locale padovano diretto dalla contessa Jacqueline Prinetti, gli Accademici internazionali hanno potuto gustare un menu raffinatissimo: tartare di spigola, polpi tiepidi con patate profumate alle olive nere, poi gnocchi di patate al caviale iraniano, ravioli farciti di polpa di cappone con salsa al foie gras, piccioncino farcito alle pere e arrostito con il timo quindi un carreau d'agnello alle erbe aromati-

che. Un gratin alle fragole ha chiuso degnamente il pranzo che è stato accompagnato da Spumante Brut Ca' Lustra '89, e altri vini di classe.

Il terzo giorno, colazione di commiato a Venezia, nel ristorante dell'hotel Monaco & Grand Canal, sulla terrazza prospiciente il Canal Grande, con vista sull'isola di San Giorgio, la Dogana da Mar, le Zitelle e la Salute. Il direttore dell'albergo Gianni Zambon, il maître Vini-
cio Toniolo e lo chef Angelo Maiocco hanno fatto le cose in grande. Dopo un aperitivo Bellini, ecco un'insalata Grand Canal e un risotto di scampi. Poi un filetto di branzino alla Torcellana, il fegato alla Veneziana con polenta e uno spumone al cioccolato con salsa all'arancio. Eccellenti i vini: Spumante Bisiol, Bianco di Pramaggiore Biagi, Franciacorta Rosso Cà del Bosco. **10**

Mentre gli Accademici internazionali svolgevano il loro intenso programma di lavoro, le gentili Signore hanno potuto seguire un interessante programma alternativo: una visita guidata ad Asolo, la città della regina Caterina Cornaro e della grande Eleonora Duse, poi un ricevimento offerto dall'Accademica Silvia Ligabue nei saloni di Palazzo Brizzo.

dal 1901

N°

26

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

Cas. postale 12600201
telefax 7383882 - 7611051
76110346
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

19 FEB. 1991

CA' DEL BOSCO

02191608PBMT 723F 25S 115L69
ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
VIALE TUNISIA 48
20124 MILANO MI
*** NUMERO ARRETRATO ***
* PER DISGUIDO POSTALE *
NOVEMBRE 1990



DELEGAZIONE DI MANTOVA

5 ottobre 1990. Ristorante «Dal Pescatore» di Nadia e Antonio Santini, fondato nel 1975.

*Runate di Canneto S/Oglio (Mantova)
- Telefono 0376/70304 - Numero coperti: 45.*

Parcheggio sufficiente - Prenotazione necessaria - Giorno di chiusura: lunedì - Valutazione: 8,50 - Prezzo: L. 75.000 - Raffinato, elegante.

Lista delle vivande servite: sella di coniglio in agrodolce; tortelli di pecor e ricotta; salmone in padella e pomodoro fresco; garretto di vitello al forno con origano selvatico; gorgonzola Croce e caprino occitana con mostarda di anguria; fantasia di sorbetti di frutta.

Lista dei vini in tavola: Kir come aperitivo; Franciacorta Bianco 1988 Ca' del Bosco; Franciacorta Rosso 1987 Ca' del Bosco; Verduzzo 1987 di Rosazzo.

Note e commenti: Serata molto affollata per la presenza assai gradita delle amiche del Club del Fornello di Mantova. Cena perfettamente riuscita, con un plauso particolare per i tortelli di ricotta, il vitello al forno e la mostarda di anguria, atmosfera molto cordiale grazie alla amabilità di Antonio e Nadia Santini che ancora una volta hanno confermato la loro alta professionalità.