

dal 1901

N° 3P

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Fruguele

L'Argo della Stampa S.r.l. 3
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
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

02553225PBMT 723F 16S 127L69
ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
VIALE TUNISIA 48
20124 MILANO MI
DICEMBRE 1990

RICEVUTA IL

12 MAR. 1991

A' DEL BOSCO



EMILIA ROMAGNA

DELEGAZIONE DI FERRARA

6 ottobre 1990. Ristorante "Il Sambuco" di Achille Maccanti.

Via Caduti del Mare 30, Portogaribaldi (Ferrara) - Telefono 0533/327478 - Nun. coperti: 45.

Parcheggio buono, incustodito - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: lunedì - Valutazione: 9 - Prezzo: L. 90.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: 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.

Lista dei vini in tavola: Cremant di Cà del Bosco, Franciacorta; Pigato di Albenga 1989, Cascina Feipù dei Massaretti; Soave classico 1989; Capitel Foscarino, Azienda agricola Anselmo; Moscato d'Asti 1989; Riserva La Galeisa, Azienda agricola Redento Dogliotti.

Note e commenti: Riunione conviviale squisitamente accademica. La serata è stata tutta dedicata alla cerimonia di consegna — alla nostra Delegazione — del VI Premio "Ettore Pepe" e della consegna del Diploma di "Cucina Eccellente" al ristorante "Il Sambuco" che ci ha ospitato.

Presente alla cerimonia la dott.ssa Elena Pepe ed il Vice Presidente dell'Accademia conte dott. Giovanni Capnist. Ospite gradito il prof. Marino Brenganze, Delegato di Vicenza.

Il gestore del ristorante, Achille Maccanti, visibilmente commosso per l'ambito riconoscimento ha preparato, per l'occasione, un menu di alta cucina apprezzato da tutti gli intervenuti.

