

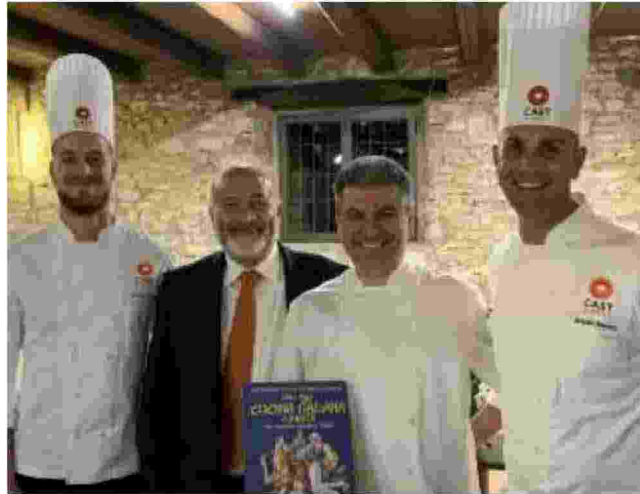
ACCADEMIA DI CUCINA Al Carlo Magno la cerimonia abbinata ai piatti di chef Maffioli

Cast Alimenti, scuola da lode Arriva il «Premio Nuvoletti»

Il direttore: «L'idea di base è legare saper fare a cultura»
Presentata una chicca: i «fumetti» gastronomici

●● La nobile arte della cucina regala non solo il sostentamento. Tra gli aspetti solo in apparenza secondari ci sono la valorizzazione delle risorse del territorio, la difesa delle tradizioni, e l'incentivo a premiare chi meglio coniuga la manodopera con l'entusiasmo e la voglia di stupire e deliziare i palati. Fa bene, quindi, l'Accademia Italiana della Cucina a insignire annualmente con il Premio Giovanni Nuvoletti coloro che, tra i tanti, si sono distinti per operosità ed eccellenza.

Quest'anno, anche grazie alla segnalazione del delegato per la provincia di Brescia Giuseppe Masserdotti, il premio è andato alla realtà bresciana di **Cast Alimenti**, scuola-



Santoro, Maffioli e gli chef di **Cast Alimenti** con il libro dell'Accademia

la dei mestieri gastronomici fondata da Iginio Massari e Vittorio Santoro, con sede in via Serenissima 5.

La giuria, costituita dai vertici dell'Associazione, ha ritenuto di grande valore l'attività sia nell'ambito della for-

mazione per le professioni del gusto, dai giovani fino ai master di specializzazione per i più esperti, sia nella promozione della cultura italiana della buona tavola. La consegna del premio, mercoledì scorso al ristorante «Car-

lo Magno» a Cellatica, ha rappresentato un'occasione di convivio suggellata dai piatti dello chef Beppe Maffioli. A ritirare il premio è stato il direttore Santoro: «Io e tutto lo staff **Cast Alimenti** siamo orgogliosi del riconoscimento, assegnato da un'istituzione di grande autorevolezza - ha commentato -. Anche **Cast** ritiene che la capacità del "saper fare" debba esser posta sempre più in relazione con la cultura su cui poggiano le radici delle nostre tradizioni gastronomiche. Senza mai dimenticare creatività e fantasia».

L'Accademia Italiana della Cucina ha poi presentato una pubblicazione dal primato mondiale: «Storia della cucina italiana a fumetti. Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù» (2021 Bolis edizioni) è la prima guida illustrata che racconta l'evoluzione delle pietanze. **V. Spi.**

