

GOPIA

IL MENSILE DI PADOVA E DINTORNI

A tavola con la tradizione

*Premio alla pasticceria Estense: festeggiamenti
per il cinquantenario dell'accademia italiana della cucina.*

*di Piero Fracanzani,
Presidente Agriturist*

La Delegazione di Padova dell'Accademia Italiana della Cucina ha voluto ricordare lo scrittore e giornalista del Corriere Orio Vergani che, cinquant'anni fa, diede vita al Sodalizio che da Milano si sarebbe speso prima in Italia (a Padova nel 1961) e poi in tutto il mondo per difendere la tradizione culinaria del Bel Paese e per fare del "made in Italy" agroalimentare un must.



Nella splendida cornice, stucchi e oro, della Sala da ballo di Palazzo Lazara Giusti del Giardino, la Mezza di Franco Ruzza, con fattenta consulenza di Antonietta Mariacher, ha allestito una conviviale tutta all'insegna della "patavinitas": prosciutto di Montagnana, risotto ricco alla padovana, flan di spinaci, maialino allo spiedo, vini Doc dei Colli Euganei e di Bagnoli. Ma il clou della serata è coinciso con la consegna da parte del sottoscritto (Delegato Corteo Pietro Fracanzani, N.d.R.) del Premio Nazionale Dino Vilani al Maestro Pasticcere Paolo Luni, titolare dell'Estense, per il suo impegno nella realizzazione di prodotti dolciari del territorio, quali i "zeleti", i pazentini, i peverini ed il Pan del Santo, con lavorazione



Da sinistra Piero Fracanzani, l'assessore provinciale Luciano Sak il maestro Paolo Luni, la moglie Ester, l'assessore provinciale Ubaldo Lonardi, Antonietta Mariacher, Federica Luni

artigianale di qualità. La serata ha visto un portone di primissimo piano con la presenza, tra gli altri, degli Assessori Provinciali Ubaldo Lonardi e Luciano Salvò e del Vice Prefetto Luigi Vitetti, accompagnato dalla sua giovane fidanzata.