

Al Tortino di Porretta il premio Alberini

L'Accademia Italiana della Cucina ha voluto celebrare la tipica merendina lavorata artigianalmente e nel rispetto delle tradizioni

ALTO RENO TERME
di Massimo Selli

La delegazione di Bologna San Luca dell'Accademia Italiana della Cucina ha consegnato il premio Massimo Alberini a Giulian Corsini della ditta Tortino Porretta.

Istituito nel 2014, il premio 'Massimo Alberini' è assegnato, a nome della delegazione, a quegli esercizi commerciali o attività artigianali estranei all'Accademia che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di prima qualità e tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti.

Il fondatore Dino Corsini nel 1935 ha iniziato la sua attività di fornaio e, seguendo le orme e la tradizione paterna, ha aperto la sua prima bottega nel centro di Porretta Terme. Vicino a compiere i primi 90 anni di vita, questo dolce ha una particolarità che lo rende un precursore nel mercato alimentare del nostro

LA STORIA
Nel 1935 il fornaio
Dino Corsini creò
questo dolce amato
in tutto il mondo



Giulian Corsini, della azienda Tortino di Porretta, riceve il premio dall'Accademia Italiana della Cucina

paese. Il tortino è stata la prima merendina monoporzione apparsa sul mercato italiano superando i confini dell'alta valle del Reno e diventando noto in tutto il mondo, esportato dai tanti migranti in questi decenni hanno lasciato la montagna. Alla premiazione erano presenti il sindaco di Alto Reno Terme Giuseppe Nanni, il delegato Atos Cavazza, il delegato Onorario Maurizio Campiverdi, Marta Lambertucci e altri rappresen-

tanti della Delegazione oltre a Giulian Corsini presente con il figlio Orlando.

«L'assegnazione di questo premio ha un significato molto importante - spiega il delegato Corsini - perché riconosce come non siano tanto le ricette elaborate a rendere appetibile un piatto o un dolce, quanto la qualità degli ingredienti. In questo caso ci troviamo davanti ad una realtà che ha voluto rispettare i semplici e antichi sapori della pasticceria artigianale, mantenendo inalterata la qualità del prodotto grazie all'esperienza e all'immutata passione che da sempre la contraddistingue e

che le permette di far coincidere la bontà con la tradizione e il gusto con la genuinità».

L'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare la cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Il suo obiettivo è quello di riscoprire i valori tradizionali della gastronomia italiana, che costituiscono la base per ogni concreta innovazione. Non avendo nessun fine di tipo economico, l'ammissione all'Accademia è preclusa a quanti abbiano interessi nella ristorazione e nelle scuole di cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218