

Borgotaro Gastronomia e antiche tradizioni: maialata con l'Accademia italiana della cucina

Il conviviale d'inverno ha visto il trionfo di fegato in retella e altre specialità

FRANCO BRUGNOLI

■ **BORGOTARO** La delegazione borgotarese dell'Accademia Italiana della Cucina ha compiuto la tradizionale conviviale d'inverno, la «maialata», fuori-le-mura, nella trattoria Gelsy di Fopla (Solignano).

E' stata l'occasione, per l'intera delegazione valligiana, di ritrovarsi e trascorrere un momento di intensa convivialità, il tutto dedicato al maia-

le. «È stato bello - ha commentato il delegato dottor Giovanni Sparta - partecipare e vivere spensieratamente a tavola, con giovialità ed allegria. Abbiamo gustato piatti della tradizione del nostro territorio, apprezzando appieno e concordemente, l'esecuzione perfetta delle ricette e la loro bontà, dal salame fritto al fegato in retella, dalle tagliatelle con pasta di salame, ai piedini ed ossa, per poi finire con le

costine alle verze ed allo zabajone caldo al cucchiaino».

Al termine della seduta, è stata ringraziata ed applaudita la signora «Gelsy», chef e titolare del locale, alla quale è stato consegnata la «vetrofania» dell'«Accademia», da apporre all'ingresso del ristorante. Con lei, è stato ringraziato anche tutto il personale.

«Gelsy ci ha letteralmente coccolato - ha concluso Sparta - con la «sapienza» dei piatti, la piacevole cordialità ed il

servizio, svolto davvero con ammirevole professionalità e simpatia».

Si è dunque trattato di un momento gastronomico particolarmente apprezzato e legato alla valorizzazione del territorio e delle sue antiche e amatissime tradizioni culinarie.

La delegazione è, già fin d'ora, al lavoro, per organizzare la prossima conviviale, che avrà per tema, la cultura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BORGOTARO Un momento del convivio.

