



BELLI E BUONI IN CUCINA

I fiori eduli sulla tavola dell'Accademia



I fiori eduli, protagonisti della serata promossa dall'Accademia Italiana della cucina alla «Locanda Sant'Agata»

LA PETUNIA, la begonia, il nasturzio, la rosa e la viola. Fiori belli e vivaci capaci di colorare un giardino, ma anche un piatto. E non solo come ornamento. Perché «se coltivati naturalmente, senza prodotti fitosanitari o additivi chimici – spiega Stefano Benvenuti Ricercatore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali – sono caratterizzati da grande aroma e da qualità naturali eccezionali». E proprio loro, i fiori eduli, sono stati i protagonisti della serata promossa dalla delegazione pisana dell'**Accademia Italiana della cucina** alla «Locanda Sant'Agata». Dopo la conversazione di Benvenuti, infatti, lo chef Luca Micheletti con il figlio

Nicola hanno proposto un menù che è stato un «viaggio sensoriale – chiosa l'ingegner Franco Milli, delegato pisano dell'Accademia della Cucina – alla scoperta di sapori e peculiarità nuove». Così per gli ospiti ecco che sono stati serviti la polenta 8 file croccante su crema di fagioli rossi e diantus, le guacamole con fegatelli, la cialda di parmigiano accompagnato da petali di pancetta croccante e nasturzio, il coniglio alla cacciatore rewind con pane croccante, salsa alla clorofilla e consistenza di agerato; il riso vialone nano al tè verde, l'anatra affumicata e tagete in aria e petali, i rigatoni agli agrumi e pepe di sichuan su crema di ricotta del parco, finocchio con-

fit, impiantiens e anthirrinum; il filetto di cinta senese alla liquirizia con purea di sedano rapa e geranio; e per finire la panna cotta al fieno, cremoso alla begonia con terra di cioccolato e aspic di rosa. Una sorpresa piacevole che ha suscitato curiosità dei presenti anche per la suggestiva presentazione da parte della simposiarca della serata, la professoressa Anna Maria Ranieri. Nel corso della serata, a cui ha partecipato anche il segretario generale dell'Accademia, Roberto Ariani, c'è stata l'ammissione, come nuova socia, dell'avvocata Marina Giannessi e la nomina dell'avvocato Massimo Messina a consultore, a seguito delle dimissioni del dottor Mauro Baschieri e del dottor Savino Sardella.

