



Accademia Italiana della Cucina

Nei piatti pezzi di storia Premiata il Terantiga

Mezzo secolo di storia nel piatto. **L'Accademia Italiana della Cucina**, delegazione di Castel San Pietro-Medicina, nell'ultima conviviale ha voluto premiare una storica attività castellana, o per meglio dire, anche se il territorio è lo stesso, varignanese. Sì, varignanese, perché è proprio nell'antico borgo delle colline castellane che nel lontano 1972 Rosa Piani, di origini modenesi, decide di rilevare da una famiglia castellana a cui l'aveva dato in gestione il ristorante Terantiga, dandogli un'impronta ben precisa, che è oggi la stessa di allora: trasmettere al cliente la sua passione per la cucina bolognese. Ebbene, a seguire lo storico solco tracciato da Rosa oggi sono i figli Filippo, Edoardo e Ilaria, che hanno accolto i circa 50 accademici nell'ultima conviviale della delegazione guidata da Andrea Stanzani proponendo, manco a dirlo, un menù davvero all'insegna della tradizione, aperto con le classiche e non imitabili crescentine e chiuso con la bolognesissima crema frita. In mezzo, specialità della casa come le «Strettine verdi al ragù di prosciutto» (una tagliatella più stretta, vero 'dop' della Terantiga), le «Lasagne al forno», e poi ancora una pioggia di carne alla brace anche questa figlia di un'intramontabile tradizione emiliana. Il percorso della delegazione castellana, prima della pausa estiva prevede l'ultima settimana di giugno la 'trasferta' medicinese all'Osteria di Medicina.

c.b.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218