

Accademia della cucina, dai fiori di Van Gogh a quelli della tavola

Le magiche atmosfere assaporate tra le sale del Museo Revoltella hanno accompagnato la Cena culturale della Delegazione triestina dell'Accademia italiana della cucina ospitata dal ristorante "ai fiori" di piazza Hortis, quasi a evocare la passione per la natura, i colori, la luce che hanno ispirato la vita e le opere dell'insigne pittore olandese Vincent Van Gogh. Dopo la visita alla bella mostra, magistralmente guidata dall'architetto Stefano Bronzini, gli accademici hanno avuto l'opportunità di apprezzare un menù quanto mai essenziale

(sardoni in saor e impanati, insalatina di granseola, risotto in busara di scampi con melanzane e mandorle, branzino in cort-bouillon con patate lesse tornite, rigojanci senza sbavature o fantasiose variazioni, ma ricco di gusto e di una preparazione davvero dai valori elevati. Simposiari della serata gli accademici Stelio Smotlak e Alessandro Mulas. Al termine del simposio, il delegato del sodalizio triestino Paolo Penso ha insignito il titolare dei "fiori" Stefano del guidone dell'Accademia italiana della cucina.

