

Gli esperti della cucina del Bel Paese degustano le pietanze dello chef Campagnari: premiato con la targa celebrativa

Regina della tavola: l'Accademia celebra la pasta fatta in casa

Una serata dedicata alla pasta, uno degli ingredienti più importanti della nostra tradizione culinaria e, di certo, quello più apprezzato e conosciuto in tutto il mondo. Anche in Australia, che proprio grazie ai nostri emigrati ha imparato ad apprezzare prima, a cucinare poi, la pasta in tutte le sue varianti, scoprendo quel viaggio culinario tra sapori senza tempo che sanno adattarsi alla cultura e al gusto di tutti i popoli.

E l'Accademia Italiana della Cucina, che da sempre si propone lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiani, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero, non manca di esaltare l'italianità della pasta legata in ogni suo aspetto al Bel Paese e all'immagine che il mondo intero ha di esso.

Il delegato della sezione di Brisbane dell'Accademia, Santo Santoro afferma: "Promuoviamo tutte quelle iniziative che possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero come espressione di cultura e civiltà e istituire riconoscimenti a chi opera nel raggiungimento di questi scopi".

È in questa cornice che si colloca l'evento del 22 di luglio scorso in cui soci e amici hanno preso parte ad una degustazione della tradizionale pasta fatta in casa offerta dai giovani Nicolò e Anita Campagnari, ideatori del fortunato ristorante-laboratorio Ripiena. Chef Nicolò racconta: "Da Ripiena ci occupiamo di tutti gli aspetti che assicurano la genuinità del nostro prodotto: dalle superfici di lavorazione, alla qualità delle uova, alla scelta delle farine e farciture".



L'appuntamento organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina si è concluso con la premiazione dello chef Nicolò Campagnari che ha ricevuto la targa commemorativa dell'associazione e una copia del libro "Storia della cucina italiana a fumetti", realizzato dall'Accademia e presentato nel corso della serata che ha visto, fra l'altro, protagonista anche il dolce Caprese. La storia del suo successo e la sua origine sono stati raccontati dallo chef Mario Cali.



Accademici e chef posano per la foto ricordo

Gli ospiti hanno potuto degustare ben 4 varietà di pasta fatta in casa, dai classici tortelli di zucca, cappelletti, spaghetti e lasagne, il tutto accompagnato dai vini sapientemente abbinati dal sommelier Alessandro Moscatelli.

Per l'occasione è stato presentato il nuovo volume "Storia della cucina italiana a fumetti", ultima delle classiche pubblicazioni dell'Accademia. Santoro ha poi premiato gli chef con il tradizionale piatto celebrativo dedicato a Ripiena.

Nicolò Campagnari ha commentato: "Sono estremamente fiero di aver ospitato l'Accademia Italiana e di vedere apprezzato il nostro lavoro e impegno".

Il dessert, la famosa Caprese, è stato

poi offerto dallo Chef del ristorante Locale, Mario Cali, che ne ha spiegato l'origine e discusso la celebre ricetta che dall'isola del golfo di Napoli, Capri, si è diffusa in tutto il mondo complice l'internazionalità di cui gode la più turistica ed esclusiva delle isole napoletane, fra le più celebrate dai visitatori di tutto il mondo. Presenti al tavolo gli "accademici", oltre al delegato Santoro, Gilberto Maggolino, Giorgio Giaroli, il presidente della Associazione Siciliana Rosie Vecchio, i giudici Sal Vasta e Ray Rinaudo, il presidente dell'Associazione Toscani Paul Amabile, e tanti amici dell'Accademia come il presidente dell'Associazione Carabinieri Maria Cupo.

Maria Clara Vetrucchio

IL FATTO

Cultura e tradizione: la Notte della Taranta diventa un appuntamento fisso dell'Anfe

Dopo il successo della passata "Notte della Taranta", il presidente dell'Anfe, Maria Maruca, ha deciso di lanciare una serie di eventi intitolati "Taranta Dance Classes".

"A partire dalla serata del 4 agosto la coreografa e ballerina Anna Ceretto, già ospite dell'associazione nelle scorse settimane, guiderà gli ospiti attraverso la storia e i miti che circondano le danze folkloristiche dell'Italia meridionale, per poi insegnare i passi tradizionali". Ha annunciato il presidente consapevole che il successo della serata precedente non è stato casuale, ma rispecchia quello che è sempre stato un interesse per le danze tradizionali che vanno oltre il solo ballo. La Taranta, infatti, è una danza che tramanda la cultura

e la storia dei popoli dell'Italia del sud, combinando la grazia dei movimenti del corpo, con la musica di strumenti tradizionali e testi spesso improvvisati raccontati per comunicare eventi o amori. Pizzica salentina, Tarantella Siciliana e Tammurriata Campana, infatti, sono antiche danze tradizionali che stanno ricevendo sempre più attenzione non solo in Italia ma anche all'estero. La presidente Maruca conferma: "Queste danze vengono ballate in strada da giovani, anziani e bambini. I passi sono semplici da imparare e i ritmi coinvolgenti, davvero un'esperienza aperta a tutti che nel tiepido inverno di Brisbane ci farà rivivere le vibranti serate estive del nostro Sud".

M.C.V.



Il trio di ballerine che ha presentato e ballato la Pizzica nel corso di una serata dell'Anfe

L'EVENTO

Il Christmas in July dell'associazione che raccoglie i giovani emigrati italiani, presente anche il console New Italian Generation: "Buon Natale"

L'associazione "New Italian Generation" festeggia a Brisbane il Christmas in July, la festa di Natale che si tiene a luglio che, in questa parte del mondo, rappresenta il mese invernale ideale per ripetere l'avvenimento di dicembre con tradizioni più italiane e europee in generale, che vedono il Natale accostato più alla neve che alla tavola da surf.

La scorsa domenica l'associazione New Italian Generation ha invitato soci e amici presso il ristorante La Costa e Cielo Rooftop di Brisbane per festeggiare la ricorrenza tutta australiana del "Natale a Luglio".

Il presidente Stefano Pantalone spiega: "Gli australiani hanno questa bizzarra usanza di festeggiare un mini Natale a luglio con tanto

di decorazioni e scambio di doni. In realtà è una scusa per celebrare l'arrivo dell'inverno, riunirsi e passare insieme una giornata speciale".

Angelo Montanaro, socio di New Italian Generation, afferma: "Questo stato di emergenza prolungato dovuto alla pandemia e l'impossibilità di ricongiungersi con i propri cari, rende ancora più importante il ruolo di questa associazione nelle nostre vite, facendoci sentire meno soli e dandoci un punto di riferimento".

Il presidente Pantalone continua: "New Italian Generation è partita come una semplice squadra di calcio, ma si è evoluta in una vera e propria associazione culturale che si propone

di essere presente nella comunità italiana e internazionale con iniziative di cittadinanza attiva rivolte in particolare ai giovani".

Ieri c'è stata un'altra iniziativa di rilievo, di cui Pantalone si è detto molto fiero, della pulizia delle spiagge, condotta in questa occasione a Surfers Paradise. "Dallo scorso anno, New Italian Generation è partner del programma Plastic Hunt grazie all'impegno e alla passione di Marco Poggi: "Per tutti coloro interessati, li invito a seguire la nostra pagina Facebook".

Hanno preso parte all'evento del "Natale" il Console Salvatore Napolitano, il vice direttore generale della Mapei Marco De Santis, associati, calciatori della IGC, famiglie e amici.

M.C.V.



Il presidente della New Italian Generation, Stefano Pantalone e Angelo Montanaro all'evento del Christmas in July