

**CUCINA** L'Accademia al Moderno  
**Dalla cucina di ieri  
a quella del Medioevo**

PORDENONE - L'Accademia Italiana della Cucina si ritrova, in alcuni momenti dell'anno, per rivisitare la tradizione dei cibi e scoprire le nuove idee che, fondate sulla nostra cultura gastronomica, permettono alla nostra splendida cucina di essere sempre viva e attuale. L'incontro al Ristorante Moderno ha permesso di tornare a gustare cose che

ormai erano solo in immagini lontane, come le fritturine di cervella o il risotto al midollo, versione nativa del risotto alla milanese, prima dello sposalizio con lo zafferano, o, dopo le feste, un saggio reimpiego dei dolci natalizi in una Charlotte di mele. Angelo Baldi, patron del ristorante, ha intrattenuto i commensali accompagnandoli in un viag-

gio nella cucina del Medioevo. Nell'occasione ha anche celebrato i suoi 50 anni di professione nella ristorazione. Il folto gruppo di presenti, attraverso le parole del simposiarca ingegner Claudio Negrini e la voce dell'Accademia portata dal delegato dottor Stefano Zanolin hanno espresso il proprio compiacimento al ristoratore e ai suoi collaboratori.

**RELAZIONE**  
Angelo Baldi  
illustra  
il tema  
ai convenuti

