

# Con una squisita cena in un noto e rinomato ristorante cittadino, avviate le attività della delegazione di Una tradizione da preservare



Ludovico Camussi, console d'Italia per Queensland e Northern Territory e membro dell'Accademia Italiana della Cucina, con Nadine D'Arrò



Il masterchef Tony Percuoco presenta il menù della cena ai partecipanti con a fianco la moglie Gordana e il personale del ristorante



Il presidente della delegazione di Brisbane dell'Accademia Italiana della Cucina, Santo Santoro, con Tony e Giordana Percuoco



Santoro durante il suo intervento prima dell'inizio della cena inaugurale della attività della delegazione accademica di Brisbane

Il mese scorso, presso un noto e rinomato ristorante di Fortitude Valley, ha avuto luogo la cena inaugurale della delegazione di Brisbane dell'Accademia Italiana della Cucina.

Questa istituzione della Repubblica italiana è un'associazione culturale fondata da Orio Vergani nel 1953 a Milano, con il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana con le sue tradizioni regionali e di favorirne i miglioramenti attraverso la protezione in Italia e all'estero, con iniziative, degustazioni, studi, divulgazioni, attività editoriali e altro. Il 18 agosto del 2003, l'Accademia Italiana della Cucina è stata riconosciuta ufficialmente come "Istituzione Culturale" della Repubblica italiana. La delegazione di Brisbane, guidata da Santo Santoro, presidente di ICCI QLD, ha inteso lanciare le sue attività con una cena a cui hanno partecipato circa 120 persone.

La cena è stata preparata in esclusiva dal masterchef Tony Percuoco, del ristorante che ha ospitato l'evento.

Filippo d'Arrò, altro membro della delegazione di Brisbane, ha curato la scelta dei vini italiani per la cena, creando un perfetto abbinamento con i piatti del delizioso menù, serviti dall'efficiente personale del ristorante.

Molte sono state le personalità presenti: il console d'Italia a Brisbane Ludovico Carlo Camussi, membro della delegazione dell'Accademia, il magistrato Ray Rinaudo, il ministro statale Grace Grace,



Santoro, presidente della delegazione di Brisbane, con gli altri membri dell'Accademia Italiana della Cucina

il parlamentare statale John Paul Langbroek e molti altri esponenti di spicco della comunità italiana e d'affari locale, oltre a semplici buongustai che hanno particolarmente apprezzato il convivio. Santoro ha accolto gli ospiti e ha ricostruito per i partecipanti la prestigiosa traiettoria professionale di Percuoco, dall'Opera House di Sydney ai ristoranti Grissini e Fellini.

E' stato di seguito illustrato il menù, ideato specialmente per la serata inaugurale dell'Accademia. Dopo aver salutato i partecipanti all'evento, il console Camussi ha ricordato l'importanza della promozione economica e commerciale del settore enogastronomico italiano e

più in generale della promozione del Made in Italy, anche come stile di vita.

Lo stesso Santoro, dopo un caldo benvenuto agli accademici della delegazione di Brisbane presenti e dei loro ospiti, ha anch'egli evidenziato l'importanza della tradizione culinaria italiana, ricostruendone la storia e l'evoluzione nel tempo passando poi a presentare la missione dell'Accademia italiana della Cucina, che è quella di preservare la tradizione della cucina italiana e di promuoverne e incoraggiarne i miglioramenti in Italia e nel mondo.

L'Accademia della Cucina Italiana è un'associazione privata riconosciuta come senza fini di lucro, non

politica e non ideologica, un'entità legale ispirata dal principio democratico di pieno accesso per tutti. I fondamentali obiettivi attorno ai quali le attività dell'accademia si rivolgono sono la promozione della cultura e della civiltà della tavola italiana, promuovendo e favorendo la sua diffusione in Italia e nel mondo, sottolineandone la forza della tradizione.

L'Accademia conta delegazioni in tutt'Italia e virtualmente in ogni nazione del mondo, che organizzano eventi culinari basati sulla cucina italiana.

Queste pubblicano liste di ristoranti della loro area che sono stati criticati e accreditati sulla

raccomandazione dei suoi delegati, e inoltre rende noti i dettagli riguardanti gli ingredienti e tradizioni della cucina italiana utilizzati. La delegazione di Brisbane dell'Accademia Italiana della Cucina intende proseguire la sua attività seguendo i principi dell'Accademia stessa, collaborando con l'istituzione culinaria ed organizzando eventi nel sud-est dello stato del Queensland, esplorando, promuovendo e valutando l'uso della cucina italiana.

Santoro ha concluso il suo intervento augurando a tutti "buon appetito".

La cena è stata molto apprezzata da tutti i partecipanti, aprendo così un nuovo capitolo della delegazione di Brisbane.

Oltre al presidente Santoro, gli altri accademici sono Ludovico Camussi, Gilberto Maggiolo, Filippo D'Arrò, Antonio Palella, John Kotzas, Phillip Di Bella, Paul Amabile, Philip Gray, Greg Skyring, Ian Humphreys, Antonio Bosso e Mike Pappalardo.

Infine, ecco i dettagli enogastronomici del menù della cena elaborato da Percuoco: pane fatto in casa e servito con olio d'oliva; crudo di pesce accompagnato dal vino Ferrari Brut; vitello tonnato (Castello De Radda-Rosato Toscana del 2014); risotto al nero di seppia (Orlandi Contucci-Ponno Pecorino Terre De Chieti 2014); tonno alla brace (K. Martini & Son-Schiava Trentino Alto Adige 2016); semifreddo pesche e cedro (Azienda Agricola Patrizi Moscato d'Asti 2016).

Carlo Crocetti

Brisbane dell'Accademia Italiana della Cucina, l'associazione culturale fondata da Orio Vergani nel 1953

# incoraggiando a migliorarla



L'accademico Philip Gray con i suoi ospiti



L'accademico Gilberto Maggiolo con i suoi ospiti



L'accademico Ian Humphreys con i suoi ospiti



L'accademico Peter Keyte con i suoi ospiti



Lo chef Andrea Ravezzani, il console Camussi, il ministro statale Grace Grace e Santoro



Tony e Jesse Palella con Paul e Linda Amabile



Il personale di ICCI QLD: Pietro Landini, Santoro, Fabiola Contrini e Giulia Cianico



Santoro con il console Camussi e il giudice Ray Rinaudo, magistrato del Queensland