Ortigia. Si è parlato del quinto peccato, la gola, degustando ottimi piatti in compagnia della delegazione dell'Accademia italiana della Cucina

Incontro gastronomico culturale a Porta Marina

La Delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina, quale Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha visitato il ristorante "Porta Marina", situato in via dei Candelai, in Ortigia.

Il Delegato Angelo Tamburini ha dato l'avvio all'incontro gastronomico-culturale presentando ed accogliendo con affetto due nuovi Accademici: l'Ins. Anna Maria Russo Guarino e il Dott. Paolo Falchi; ha poi riferito brevemente sulla recente attività formativa avviata dalla Delegazione di Siracusa nelle scuole con la presentazione del premio "Enzo Siena", anche con lezioni degli Accademici; a seguire ha dato la parola al Coordinatore Territoriale Dott. Mario Ursino che ha riferito sul Convegno di Abano che ha visto, tra l'altro, la rielezione del Presidente Prof. Giuseppe Dell'Osso, il quale ha già delineato nuovi ambiziosi orizzonti accademici.

Di seguito, il Simposiarca Giuseppe Fortuna ha presentato una simpatica relazione su: Il 5° Peccato, ovviamente la gola, con riferimenti poetici e filosofici, destando empatia, curiosità e apprezzamento nei presenti.

Si è passati, poi, a gustare le pietanze che hanno riscosso plauso sin dall'antipasto: un piatto freddo di prelibatezze di mare artisticamente composto, seguito da fritturine di paranza croccanti; il primo - le caserecce alla Salvo: armonia di sapori di mare e dell'orto anch'esse presentate con eleganza; il secondo: il dentice all'arancia delicato nel gusto e raffinato nella decorazione della portata in armonico connubio con la patata novella siracusana; a questo punto il sorbetto di limone "femminello di Siracusa" ha contribuito a predisporre, con i suoi unici ed inconfondibili aromi, il palato al delicato e prelibato dolce: pere al vin brulé con gelato di vaniglia e spolvero di pistacchio nel quale armonicamente il gusto veniva accarezzato da una vera sinfonia di sapori.

Gradito ed appropriato l'abbinamento dei vini: Bianco delle Gazzere-IGT-Baglio Hopps e Passito- Raahja-Antiche Cantine Gulino

Infine lo Chef – patron Salvatore Di Mauro, provato ed emozionato, ha ricevuto il plauso dei presenti, unitamente al gagliardetto dell'Accademia Italiana della Cucina.