



Cucina: nasce la Loggia culinaria a Oriente di Roma

Roma - 21 gen 2020 (Prima Pagina News) La buona cucina di una volta.

Metti una serie di amici dalle varie estrazioni regionali, dei professionisti nei settori più disparati, mettici poi la passione per l'arte culinaria, l'idea di riunirsi per promuovere la cultura agroalimentare che parte soprattutto dalle regioni del sud, mettici anche la goliardia di riunirsi per mangiare a cinque stelle e bere vini di grande qualità, metti tutto questo e nasce l'Accademia dei Cruschi con una particolare Loggia culinaria che per i suoi agapi si ritrova nel solito luogo ad oriente di Roma. E così nel freddo gennaio che stiamo vivendo è arrivato il calore dei fornelli per una riunione che ha lasciato i segno: dalle Ostriche freschissime alle cozze gratinate, al tonno cipolla e fagioli, dal Baccalà fritto ai cuori di carciofo fritti. E ancora calamari fritti su letto di purea di fave, spaghetti tonno cavalieri con cozze e pomodoro datterino e pesce spada al pomodoro. Tutti prodotti della terra Lucana. Non sono mancati i dolci. Per i vini un primitivo di manduria, un Recioto del Valpolicella e tanta meditazione. Benvenuta Accademia dei Cruschi, benvenuta Loggia culinaria e per questa volta un grazie a Vincent, buongustaio salentino e Mr. Nick chef sopraffino arrivato dalla Basilicata.

(Prima Pagina News) Martedì 21 Gennaio 2020