VirtùQuotidiane

LA CENA DELL'ALBERGHIERO PER L'ACCADEMIA DELLA CUCINA APRE ALL'AQUILA LA SETTIMANA AGNESINA

17 Gennaio 2020

di Redazione



L'AQUILA – Circa cento commensali hanno partecipato ieri sera all'Aquila, al ristorante Villa Feronia, alla tradizionale conviviale dell'Accademia italiana della cucina che apre la settimana di celebrazioni – tra il serio e il faceto – in onore della festa di Sant'Agnese.

La cena è stata preparata e servita dagli allievi dell'Istituto Alberghiero "Leonardo da Vinci", sapientemente guidati dallo chef **Domenico Di Benedetto**, insegnante di Cucina, e **Vincenzo Ambrosini**, insegnante di Sala.

Presenti, tra gli altri, alcuni dei protagonisti del festival “Il Pianeta Maldicenza”, che ha preso il via sabato scorso e che, dopo quattro giornate ricche di iniziative, culminerà il 18 gennaio con l’assegnazione dell’Agnesino d’oro 2020 all’Auditorium del Parco: i giornalisti **Angelo De Nicola** e **Demetrio Moretti**, delegato dell’Accademia della cucina.

E poi, naturalmente, la dirigente scolastica dell’Alberghiero, **Elisabetta Di Stefano**, e l’ex preside della scuola, che volle la sua istituzione oramai vent’anni fa, **Domenico Evangelista**.

Ai microfoni di *Virtù Quotidiane*, infine, **Enrico Cerulli Irelli**, presidente del Consorzio Colline Teramane Docg, che nel pomeriggio aveva partecipato, assieme ad altri relatori, alla tavola rotonda “Maldicenza e vino”, uno degli appuntamenti del “Pianeta Maldicenza”, manifestazione che intende consolidare la conoscenza della tradizione aquilana di Sant’Agnese fondata su goliardiche critiche sincere e costruttive e non sul basso pettegolezzo.