

TERAMO, L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA CELEBRA CINQUANT'ANNI

12 Giugno 2019

di Redazione



TERAMO – La Delegazione di Teramo dell'Accademia Italiana della Cucina si accinge a celebrare il suo Cinquantennale (1969/2019) nel prossimo fine settimana con un programma assai ricco e di elevato spessore culturale e scientifico.

Si inizia venerdì 14 giugno, a Civitella del Tronto (Teramo), presso la sala polifunzionale “Di Bonaventura” in Largo Rosati, alle ore 18, con il convegno “Cibo, educazione alimentare e sostenibilità ambientale: quali prospettive future?”.

Dopo il saluto del coordinatore regionale dell'Accademia, **Gianni D'Amario**, interverranno il prof **Dino Mastrocola**, rettore dell'Università di Teramo, il prof. **Antonello Paparella**, docente di Microbiologia degli Alimenti (Facoltà di Agraria, Univ. di Teramo), e il prof. **Mauro Serafini**, docente di Alimentazione e nutrizione umana (Facoltà di Bioscienze, Univ. di Teramo).

A introdurre e moderare l'incontro, la prof.ssa **Fiammetta Ricci**, presidente dell'Istituto

Italiano di Bioetica Abruzzo (Università di Teramo).

Il secondo incontro sabato 15 Giugno, a Giulianova Lido, presso la sala meeting dell'Hotel Europa sul Lungomare Zara n. 57, alle ore 10,30, con la Tavola Rotonda "La Cucina Teramana: ieri, oggi... e domani?".

Dopo il saluto di **Mimmo D'Alessio**, consigliere di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, interverranno la prof.ssa **Alessandra Gasparroni**, Centro studi "Don Nicola Iobbi" (Università di Teramo), il prof. **Domenico Iobbi**, docente di Enogastronomia presso l'Istituto d'istruzione superiore "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, il prof. **Vito Pepe**, docente di Enogastronomia presso il "Crocetti- Cerulli" di Giulianova, e **Claudio D'Archivio**, delegato della Delegazione di Teramo dell'Accademia Italiana della Cucina.

A introdurre e moderare l'incontro lo storico **Sandro Galantini**, dell'Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche.

Così il presidente nazionale dell'Accademia, **Paolo Petroni**, saluta la ricorrenza teramana nel suo intervento di apertura dell'elegante plaquette che accompagna le celebrazioni: "È una gran soddisfazione per me vedere sempre più persone avvicinarsi a questa gloriosa Delegazione con la forte volontà di conoscere e promuovere la cucina tradizionale del nostro paese. Ed è con vero piacere che constato la vitalità e la solidità di questa Delegazione che rimane salda e compatta attorno al codice etico e allo statuto dell'Accademia".

Per il delegato di Teramo dell'Accademia, **Claudio D'Archivio**, "l'intenzione di difendere e promuovere le tradizioni culinarie del nostro territorio, nonostante il tempo che passa e porta via un po' di quei saperi custoditi dalle vecchie massaie e nonostante la frenesia della quotidianità 2.0, è un compito che portiamo avanti con passione, con attenzione, confrontandoci gli uni con gli altri, approfondendo le varie tematiche in materia enogastronomica, sperimentando con piacere il potere evocativo di ricordi lontani dei piatti che ancora custodiscono le ricette tipiche della nostra tradizione".