

ACCADEMIA DELLA CUCINA, ALL'AQUILA PROCESSO ALL'AMATRICIANA



L'AQUILA - Con guanciale o pancetta, con o senza cipolla, pasta lunga o corta. E ancora, olio d'oliva o strutto. L'amatriciana con le sue mille declinazioni, la ricetta autentica e le versioni profane, "sotto processo" con l'Accademia della cucina dell'Aquila, che ha organizzato una serata in ossequio al piatto romanesco per eccellenza.

Vestirà i panni del giudice l'avvocato **Fabrizio Lazzaro**, mentre l'accusa sarà affidata all'avvocato **Andrea Ricci**. Prenderà le difese della pancetta l'avvocato **Francesco Di Febo**, mentre a difendere il guanciale sarà l'avvocato **Stefano Massacesi**. A **Tiziana Pasetti** è affidato il ruolo di cancelliere, mentre a **Vera** e **Allegra Lazzaro** quello di ufficiale giudiziario. Testimoni e periti di accusa e difesa **Dorinda Petricca**, **Enrico Stornelli** e

Vittorio Sconci.

Il processo non avrà una durata lunga - promettono gli organizzatori - ma toccherà, con toni ironici, a tratti goliardici, ma sempre aderenti alla tradizione, tutte le problematiche della ricetta. Una serata divertente ma attenta, in grado di accompagnare una conviviale gustosa.

Il processo all'amatriciana, spiega nella convocazione il presidente della delegazione aquilana dell'Accademia, **Demetrio Moretti**, è il primo di una serie di appuntamenti che riempiranno l'intera stagione primaverile, tra cui uno dedicato al compianto **Luigi Marra**.

L'appuntamento è per martedì 17 aprile al ristorante le Fiaccole di Fossa (L'Aquila).