

LA CUCINA CHE CAMMINA, CONVEGNO DELL'ACCADEMIA ITALIANA A CHIETI

13 Novembre 2017

di Redazione



CHIETI – La delegazione di Chieti dell'Accademia Italiana della Cucina – Istituzione culturale della Repubblica Italiana – insieme al Comune di Chieti ha organizzato un importante convegno sul tema “La cucina che cammina: l'avanguardia della tradizione”.

L'evento si terrà mercoledì 15 novembre prossimo, a partire dalle ore 16,45, presso il Teatro Marrucino di Chieti.

Parteciperanno **Paolo Petroni** e **Roberto Ariani**, rispettivamente presidente e segretario generale dell'Accademia Italiana della Cucina.

I lavori, che verranno introdotti dai saluti del sindaco **Umberto Di Primio** e delle professoresse **Alessandra Di Pietro** e **Giovanna Ferretti**, dirigenti scolastiche degli Istituti alberghieri di Pescara e di Villa Santa Maria, saranno coordinati dal delegato di Chieti, **Mimmo D'Alessio**.

Al convegno parteciperanno il prof **Paolo Apolito**, docente di Antropologia culturale presso l'Università di Roma 3 sul tema "La storia vien...mangiando", **Mario Caramella** (in collegamento skype da Singapore) presidente del Gvci, Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, sul tema "La cucina italiana nel mondo: avanguardia o presidio della tradizione?", **Rocco Pozzullo**, presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, sul tema "Le tentazioni del cuoco: mode e modi", ed il prof **Leonardo Seghetti**, docente di Chimica degli Alimenti, sul tema "La tecnologia in cucina migliora la qualità?".

"La Delegazione di Chieti dell'Accademia Italiana della Cucina – spiega in una nota il delegato, **Mimmo D'Alessio** – ha voluto donare questo importante simposio al suo territorio, scegliendo simbolicamente la sede più prestigiosa che è il Teatro Marrucino. In collaborazione con il Comune di Chieti abbiamo pensato di fare questa grande riflessione a più voci sulla Cucina Italiana, sul suo momento attuale, sul suo incessante e intelligente progredire nella storia, quindi sul suo futuro. È un grande evento culturale. Invito tutti i cittadini del nostro territorio a partecipare, affinché possano respirare il clima che si vive nell'Accademie Italiana della Cucina. Alcuni pensano che il nostro sia un semplice modo di far gruppo per andare a mangiare da qualche parte. No! La nostra passione, la competenza di chi è consulente del sodalizio, la nostra attenzione sono rivolte alla cura di un settore quel è quello della Cucina Italiana: essa è parte importante della nostra cultura, della nostra storia, del successo dell'Italia nel mondo, un successo che molti invidiano e insidiano".

"Voglio ringraziare – prosegue Mimmo D'Alessio – non solo il Comune di Chieti per aver voluto collaborare alla complessa organizzazione del convegno ma anche e non di meno le Dirigenti scolastiche dei nostri prestigiosi Istituti alberghieri di Villa Santa Maria e di Pescara. Mi fa piacere annunciare che una parte di questo evento, cioè il delicato servizio di ricevimento, sarà curato proprio dagli allievi dell'indirizzo di Accoglienza turistica dell'Istituto 'Filippo De Cecco' di Pescara. Saranno altri loro colleghi a gestire l'aperitivo nella buvette del Teatro che concluderà la manifestazione. Dirigente, docenti e allievi dell'Ipssar 'De Cecco' di Pescara hanno accolto questa nostra richiesta di collaborazione come un premio. Noi consideriamo il loro supporto un motivo di vanto perché avremo con noi i protagonisti della Cucina Italiana del prossimo futuro".

"Insomma – conclude Mimmo D'Alessio – stiamo per scrivere una pagina molto interessante della cultura gastronomica e non solo della nostra Italia. Val la pena viverla direttamente".