

Il pecorino protagonista delle conviviali abruzzesi dell'Accademia italiana della cucina

16 Febbraio 2024

di Redazione



L'AQUILA – Sarà il pecorino abruzzese il protagonista delle Conviviali organizzate quest'anno su impulso del coordinamento territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Da qualche anno a questa parte, infatti, tutte le nove delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

Nel 2024 la scelta del coordinamento territoriale, guidato da **Nicola D'Auria**, è caduta su un prodotto identitario per l'Abruzzo, che racconta la sua storia e le sue tradizioni agro-pastorali secolari: il formaggio pecorino, uno scrigno di bontà stagionato con tonalità piccanti ma

sempre equilibrate. Accanto al pecorino, tutti gli eventi organizzati dalle nove delegazioni abruzzesi dell'Aic, in programma stasera, potranno analizzare anche l'incidenza di altri formaggi nella tradizione culinaria territoriale.

La Delegazione di Atri (Teramo), guidata da **Antonio Moscianese Santori**, riunirà accademici e ospiti presso il ristorante "La Resilienza" di Pineto per un convegno che vedrà come relatore **Ottavio Di Carlo**, guida del Parco Marino del Cerrano.

Il delegato di Avezzano, **Franco Santellocco Gargano**, ha convocato i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante "Il Mulino" di Tagliacozzo (L'Aquila), dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatore **Stefano Maggi** che immergerà i commensali nel vasto territorio marsicano con i suoi 32.000 capi ovini e quasi 9.000 capi bovini, particolarmente vocato alla produzione di formaggi tipici, di transumanza ma anche di formaggio caprino.

La Delegazione di Chieti, diretta da Nicola D'Auria, si ritroverà a Rapino, presso il ristorante "Il Tiglio", per ascoltare la relazione accademica di **Pietro Paolo Martinelli**, presidente regionale di Coldiretti e produttore dello storico pecorino di Farindola.

La Delegazione dell'Aquila con il suo delegato, **Demetrio Moretti**, ha organizzato l'evento presso il ristorante aquilano "Al Bellavista". Relatore della serata sarà l'accademico **Ermenegildo Bottiglione**, assaggiatore di formaggi, che illustrerà le qualità dei formaggi pecorino prodotti nella zona aquilana, precisamente il canestrato di Castel del Monte, il pecorino di Pizzoli e il pecorino di Lucoli.

La Delegazione di Pescara, guidata dal delegato **Giuseppe Fioritoni**, terrà la conviviale presso il Ristorante "La taverna del Conte" a Montesilvano Colli. Relatore **Nunzio Marcelli** sul tema "Il pecorino: il formaggio d'Abruzzo nelle sue diverse tipologie"; mentre la Delegazione di Pescara-Aternum, guidata da **Giuseppe Di Giovacchino**, si riunirà con i suoi ospiti all'Agriturismo "La Gallina" a Pianella e, prima della conviviale, esporrà il tema della giornata di studio **Annalisa Marzola**, presidente del Consorzio dei Produttori del pecorino di Farindola.

Il ristorante "San Filippo 63", nel cuore del centro storico, ospiterà l'evento preparato dalla Delegazione di Sulmona (L'Aquila), guidata da **Gianni D'Amario**, che vedrà la relazione di **Viola Marcelli**, casaro dell'Azienda Agricola "La Porta dei Parchi" di Anversa degli Abruzzi.

La Delegazione di Teramo, condotta da **Claudio D'Archivio**, ha scelto di vivere la giornata di studio regionale all'interno del polo alberghiero dell'Istituto di Istruzione Superiore "Di Poppa - Rozzi", con un convegno dal titolo "Pecorino: formaggi d'Abruzzo" con gli interventi di

Alessandra Gasparroni, demo-etno-antropologa dell'Università degli studi di Teramo sul tema "Pastori in cammino tra fatica e fede", **Giuseppe Martino**, docente di Zootecnica nello stesso ateneo che parlerà di "Qualità del latte e qualità dei formaggi pecorini" e **Daniele Di Giuseppe**, titolare del caseificio "L'Arca" di Colonnella; modera il giornalista **Sandro Galantini**.

Infine, per la Delegazione del Vasto, il delegato **Filippo Pietrocola**, ha convocato accademici ed ospiti al Ristorante "Le Ciel". Prima della conviviale ci sarà presentata la relazione di **Leonardo Angelucci**, dottore in Zootecnica e Tecnica delle Produzioni Animali presso l'Università di Bologna, esperto di Tecnica Casearia e titolare dell'Azienda Agricola Zootecnica "Casetta Bianca" di Lettopalena.

"La realizzazione di una conviviale regionale con l'identico protagonista - ha spiegato Nicola D'Auria - è voluta dal coordinamento territoriale con la precisa intenzione di mettere al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in questa prospettiva il tema del 2024 dedicato al pecorino e agli altri formaggi del territorio esaminerà i profondi legami culturali e identitari che i prodotti caseari hanno sviluppato nei secoli in ogni zona della nostra regione, così ricca di sapori e profumi che rimandano all'attività pastorale".