

L'EVENTO

L'accademia della cucina alle prese con i piatti poveri



Tavolata con gli ospiti della delegazione teatina dell'Accademia della cucina

RAPINO

La cucina raffinata incontra la tradizione a rischio di oblio e resuscita piatti poveri ormai consegnati alla storia. E' stato questo il filo conduttore della "conviviale ecumenica" teatina andata in scena l'altro ieri sera al ristorante Il Tiglio, dove la delegazione di Chieti dell'Accademia italiana della cucina ha riunito una cinquantina di ospiti in simultanea con l'evento mondiale della prestigiosa associazione di buongustai fondata 60 anni fa da Orio Vergani. Frattaglie, rigaglie e trippe, ovvero le interiora degli animali, hanno costituito la materia prima di "La cucina

delle carni da non dimenticare", tema unico dettato dall'Accademia ma interpretato dalla delegazione con portate della cucina tipica abruzzese dell'era povera, in auge fino al secondo dopoguerra e il boom economico. «Sapori forti e ricette che dovremmo ritornare a apprezzare», ha spiegato **Mimmo D'Alessio**, a capo della delegazione teatina dell'Aic, «sostituendo alla necessità della sopravvivenza in cui nacque il gusto per una cucina storica che è alle nostre radici». Tra gli ospiti anche il prefetto di Chieti **Fulvio De Marinis** e il presidente del consiglio regionale **Nazario Pagano**. (f.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

