





Un incontro culturale sulla cucina del riso

CAPRACOTTA. Un incontro culturale sulla cucina del riso. Si è svolto giovedì pomeriggio negli spazi della biblioteca comunale di Capracotta. Ad organizzare l'appuntamento, la delegazione di isernia dell'"Accademia italiana della cucina" diretta da Giovanna Maj. A partecipare, oltre alla Maj e al sindaco Antonio Monaco, l'avvocato Ersilia Caporale e la biologa Vittoria



Brambilla dell'Università degli studi di Milano. Quest'ultima ha parlato dell'importanza del riso come fonte primaria di alimentazione per circa due terzi della popolazione mondiale e delle qualità dell'alimento, che offre effetti benefici

all'organismo umano. Al termine dell'iniziativa – come racconta il sindaco Monaco - gli accademici hanno consumato la "cena ecumenica" presso il ristorante L'Elfo di Capracotta che ha ottenuto nel 2014 un riconoscimento da parte dell'Accademia, che lo ha selezionato tra i più prestigiosi 650 ristoranti italiani per menu caratteristici. Giovanna Maj ha ricordato che la "cena ecumenica" si svolge ogni anno il 16 ottobre in tutte le sedi italiane dell'Accademia, che sono più di 200, e nelle 97 sedi sparse in tutto il mondo. Quest'anno ha avuto come riferimento proprio il riso, che viene preparato in una miriade di varianti in tantissime zone del globo.



ice abbonamento: 005218

primo pian