

ACCADEMIA CUCINA ITALIANA: A TERAMO PROTAGONISTA IL MIELE ABRUZZESE

22 Marzo 2022



TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L'appuntamento organizzato a Teramo da Claudio D'Archivio, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il 25 marzo, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco Gianguido D'Alberto, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" Caterina Provvissiero, del Rettore dell'Università teramana Dino Mastrocola e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra, moderati dallo storico Sandro Galantini interverranno Michele Amorena, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia al "Di Poppa-Rozzi" e l'apicoltore Ferdinando Bilanzola, vincitore dell'edizione 2021 di Mielifesta! per i mieli unifloreali dell'Appennino.

«Sin dalla sua prima edizione – sottolinea Nicola D'Auria, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».