AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA: GIORNATA DEDICATA AL BACCALÀ E ALLE GRANDI RICETTE ABRUZZESI

16 Febbraio 2023



TERAMO – Sarà il baccalà 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 2023 la scelta del Coordinamento Territoriale, guidato da Nicola D'Auria, è caduta su un prodotto non direttamente abruzzese, ma che da moltissimo tempo è legato a doppio filo con la cucina regionale: il baccalà, quel merluzzo preparato per la conservazione tramite un processo di salagione e susseguente stagionatura.

Tutti gli eventi organizzati dalle nove delegazioni abruzzesi dell'AIC si terranno il 16 febbraio prossimo.

La Delegazione di Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori, riunirà accademici e ospiti presso il ristorante "Per Voglia" a Castelbasso per un convegno che vedrà come relatore Nicola Farina.

Il Delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, ha convocato i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante "Angizia" di Luco dei Marsi dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatore Stefano Maggi con tema: "Stoccafisso o Baccalà, quale differenza? O semplicemente la stessa cosa".

La Delegazione di Chieti, diretta da Nicola D'Auria, si ritroverà nella città capoluogo, presso il ristorante "Capsicum", per ascoltare la relazione accademica del Vicepresidente Vicario, Mimmo D'Alessio, che avrà per tema: "Né carne e né pesce", per poi gustare una cena realizzata con il baccalà dalle preziose mani di Patrizia Marinucci.

La Delegazione dell’Aquila con il suo Delegato, Demetrio Moretti, ha organizzato l’evento presso il ristorante “Villa Feronia”. Sul tema “ Il baccalà, uno stile di vita” relazionerà Fabrizio Fioravanti.

La Delegazione di Pescara, guidata del Delegato Giuseppe Fioritoni, terrà la conviviale presso il Ristorante Margazzill. Relatore Massimo Monti sul tema “Il baccalà in tavola”; mentre, la Delegazione di Pescara-Aternum, guidata da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà con i suoi ospiti al Ristorante “ il Nuovo Casereccio” a Moscufo e, prima della conviviale, esporrà il tema “Il baccalà della tradizione”, il veterinario accademico Vincenzo Olivieri.

Il ristorante “Il Vecchio Muro” ospiterà l’evento preparato dalla Delegazione di Sulmona, guidata da Gianni D’Amario, che vedrà la relazione di Gabriele Di Francesco dal titolo “Il Gadus morhua storie e percorsi nel tempo dalle Lofoten all’Abruzzo”.

La Delegazione di Teramo, condotta da Claudio D’Archivio, ha scelto come temi della serata “Il baccalà: quando la tradizione coniuga lo stile di vita e l’innovazione” su cui relazionerà Paolo Monti e “ Il baccalà: caratteristiche e interventi tecnologici sui relazionerà il magnifico rettore dell’Università di Teramo prof. Dino Mastrocola. Il tutto si terrà presso il ristorante “Da Gianfranco”ad Alba Adriatica.

Infine, per la Delegazione del Vasto, il Delegato Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti al Ristorante “Lo Chef”. Prima della conviviale ci sarà presentata la relazione sul tema: “Il baccalà a Vasto” che vedrà come relatore il prof. Luigi Murolo.

“La realizzazione di una Conviviale Regionale con l’identico protagonista – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, 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 2023 dedicato al baccalà esaminerà i profondi legami culturali che uniscono la cucina abruzzese con i mercati europei, che da secoli portano nelle nostre terre il frutto della pesca nei mari del nord, elaborando pietanze che ormai sono profondamente identitarie e rappresentative del vero spirito abruzzese”.

Chieti, 14 febbraio 2023

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli