AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CENA ECUMENICA REGIONALE, FEBBO: NOSTRE ECCELLENZE PATRIMONIO DA VALORIZZARE

18 Febbraio 2020



L'AQUILA – Si è svolto questa mattina presso la sala consiliare della Provincia di Chieti, in Corso Marrucino, la conferenza stampa di presentazione della "Cena Ecumenica Regionale", organizzata dal Coordinamento Territoriale Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina.

L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Parteciperanno alla conferenza stampa: il coordinatore territoriale Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina, Giovanni Maria D'Amario, il Consigliere di presidenza nazionale, Mimmo D'Alessio, i nove delegati abruzzesi e l'assessore regionale al Turismo ed alle Attività Produttive, Mauro Febbo.

La "Cena Ecumenica Regionale" dell'Aic si propone di valorizzare i prodotti tipici e le tradizioni locali, esaltandone le peculiarità.

L'evento si terrà il 21 febbraio prossimo, alle ore 20,15.

"Il protagonista di quest'anno è lo zafferano – annuncia Giovanni Maria D'Amario, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – che sarà presentato, raccontato cucinato e gustato contemporaneamente nelle nove Delegazioni abruzzesi dell'Accademia Italiana della Cucina. Sulla scia della "Cena Ecumenica", che l'Accademia Italiana della Cucina celebra in tutte le Delegazioni del mondo il terzo giovedì del mese di ottobre, la "Cena Ecumenica Regionale" vuole essere un momento molto rappresentativo di questa importante Istituzione Culturale ed anche l'occasione per sviluppare, attraverso la convivialità, i valori della cucina ed i prodotti del territorio regionale".

"L'Abruzzo è terra ricca di eccellenze ed importanti tradizioni. Far conoscere, raccontare e divulgare le nostre bellezze culinarie e culturali è un obbiettivo del mio assessorato e ben vengano iniziative come queste. Infatti la Regione Abruzzo, in questi ultimi mesi, ha partecipato ad importanti fiere nazionali ed estere con lo scopo di far conoscere le nostre eccellenze all'interno di eventi sportivi, riti religiosi e tradizioni territoriali specifiche che racchiudono la bellezza ed il fascino dell'Abruzzo".

"Tutte le nove Delegazioni Regionali – annuncia D'Amario – si riuniranno dunque il 21 febbraio in nove diverse località della Regione e celebreranno dal punto di vista gastronomico, storico, ambientale e culturale, lo zafferano, l'oro d'Abruzzo.

La delegazione di L'Aquila si riunirà presso il ristorante "Le origini" all'Hotel "99 Cannelle" ed avrà come relatore Nicola Ursini, presidente della Cooperativa dei produttori di zafferano di Navelli. Quella di Avezzano riunirà accademici e ospiti al Ristorante "Lillino" di Aielli che vanta come piatto principe il "Risotto allo Zafferano".

La Delegazione dii Atri celebrerà il connubio difficilissimo ma eccelso tra pesce e zafferano al ristorante "La conchiglia d'oro"

di Pineto.

Quella di Pescara al ristorante “Sea River” avrà la preziosa presenza dello zafferano di Navelli e la collaborazione di Livia e Serena Di Battista. La Delegazione di Pescara-Aternum, invece, ha convocato la Cena Ecumenica Regionale a Manoppello, presso il ristorante “Trita Pepe”.

Accademici ed ospiti della Delegazione di Vasto si vedranno, insieme al titolare dell’Azienda Agricola “Lo Zafferano” di Roccaspinalveti, al ristorante ”L’angolo di Vino” di San Salvo Marina.

La sede di via Bompadre, 2, dell’Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici dell’Ospitalità Alberghiera e Commerciali presso l’I.I.S “Crocetti-Cerulli” è stata scelta per la sua conviviale accademica dalla Delegazione di Teramo.

Quella di Chieti ha affidato al Ristorante “Brancaleone” di Roccamontepiano la preparazione di un menu speciale, ovviamente tutto a base di zafferano, proponendo ad accademici ed ospiti il contributo culturale del presidente del Consorzio di tutela dello zafferano di Navelli, Massimiliano D’Innocenzo.

La Cena Ecumenica Regionale della mia Delegazione, quella di Sulmona, infine, avrà come location il Ristorante “Buonvento”, ci saranno due importanti relatori, il dott. Antonio Pacella, Medico Nutrizionista, ed Ettore Gentile della Cooperativa Produttori Uniti Zafferano di San Pio delle Camere (L’Aquila) ma il protagonista indiscusso, dall’inizio alla fine, naturalmente, sarà lo zafferano”.

© 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