

ENOGASTRONOMIA: DEL BOCCIO, “AD AVEZZANO UN’ACCADEMIA DELLA CUCINA”

20 Maggio 2026



AVEZZANO – “Un’Accademia della Cucina ad Avezzano, dove le eccellenze enogastronomiche della Marsica, tanti straordinari piatti tipici e ricette della tradizione, possano essere fatti oggetto di studio, ricerca e anche promozione turistica, ed essere interpretati da grandi chef e dai loro allievi, a chiudere la filiera che dalla terra e dai pascoli arriva alla tavola”.

La proposta viene lanciata da Antonio Del Boccio, capogruppo della Lega in Consiglio comunale di Avezzano, candidato sempre con il carroccio alle elezioni di 24 e 25 maggio, nella coalizione che sostiene il sindaco civico bipartisan uscente Giovanni Di Pangrazio.

Il progetto, ideato e presentato dallo chef marsicano Franco Franciosi, sta già prendendo forma.

Rivela Del Boccio: “della proposta progettuale che ci è stata illustrata dallo chef Franciosi, che ringraziamo per la sua preziosa arte culinaria, ne abbiamo parlato con il nostro vice presidente della Regione, Emanuele Imprudente, che ha la delega all’Agricoltura, e individuato i passi concreti per arrivare all’obiettivo, forti anche dell’appoggio che ci garantirà il sottosegretario di Stato al Masaf, Luigi D’Eramo. A conferma di quanto la filiera politica, quando si tratta di mettere a terra una buona idea, risulta fondamentale e vincente”.

Spiega ancora Del Boccio: “Eventi fortemente voluti dall’assessore Imprudente e dal sindaco Di Pangrazio, come Marsicaland, hanno già offerto una vetrina di eccellenza ai prodotti del territorio, a cominciare dagli ortaggi del Fucino, proseguendo per pasta e dolci, carni e salumi, tartufi e miele, vino e birre artigianali, e tanto altro ancora. Un’ Accademia di Cucina rappresenterebbe dunque l’ultimo tassello per un settore strategico anche per l’offerta turistica. Grazie ad esperti di chiara fama che possano offrire le basi di conoscenza per poter poi valorizzare e promuovere con eventi, seminari, congressi i nostri prodotti, le tante ricette tradizionali che rappresentano tesori della civiltà contadina. Ma non solo, una vera e propria scuola, con docenti d’eccezione tra il meglio che il panorama italiano possa offrire, per formare, a filiera corta, giovani chef marsicani doc”.

“L’agricoltura del Fucino, volano economico ed occupazionale, resterà al centro del programma di governo della Lega e del

sindaco Di Pangrazio, nella consapevolezza che occorre investire sempre di più in un settore per noi identitario, secondo un modello di sviluppo legato alla tradizione ed aperto all'innovazione", conclude Del Boccio.