

GASTRONOMIA: ACCADEMIA CUCINA DI VASTO CELEBRA PASTA FRESCA E RIPIENA

29 Ottobre 2019



L'AQUILA - La Delegazione del Vasto dell'Accademia Italiana della Cucina ha organizzato la cena ecumenica 2019 sul tema "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale" presso il Ristorante "Antica trattoria Vittoria" di Schiavi d'Abruzzo (Chieti).

La cena ecumenica è stata l'occasione per riunire nello stesso giorno, idealmente e fattivamente, tutte le delegazioni dell'Accademia presenti in Italia e all'estero per celebrare il tema dell'anno.

Il delegato vastese Rocco Pasetti ha illustrato, in relazione alle peculiarità storico-culturali del territorio, la tradizione regionale proposta nel menu realizzato da Vittorio Di Carlo, sua madre Gina e Veronica Iavicoli.

Gli accademici del Vasto hanno quindi gustato e commentato le seguenti pietanze: fagottino di verza e baccalà, fagottino funghi e tartufo, raviolini dolci, pane onorato, tagliarille e cannellini, gnocchi al sugo di castrato, pollo al mattone, cicorie di campo saltate, pizza dolce e tircine.

Inoltre, è stato letto e commentato il sesto volume della "Biblioteca di Cultura Gastronomica" dell'Accademia - Bolis Edizioni - che ripercorre la storia, la cultura e i procedimenti che hanno portato alla realizzazione delle numerose ricette create dalle abili mani di chi impasta: fettuccine, lasagne, trofie, bigoli, maltagliati, pici, cavatelli, orecchiette, tanto per citare alcuni formati. Un gustoso itinerario alla riscoperta delle molteplici preparazioni tradizionali dell'emblema della cucina italiana - la pasta - che tutto il mondo ci invidia.

© 2019 AbruzzoWeb Srl - Periodico di cultura gastronomica e di tradizioni abruzzesi
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli