

"LA CUCINA DEL RIUSO": CENA ACCADEMICA ALL'ALBERGHIERO DELL'AQUILA

18 Ottobre 2016



L'AQUILA – Il 20 ottobre prossimo, presso la sede dell'istituto d'istruzione superiore Da Vinci-Colecchi dell'Aquila (in via Monte San Rocco 15), si terrà l'ormai tradizionale cena accademica che nasce dalla collaborazione tra gli indirizzi Enogastronomia e Sala e Vendita e la delegazione aquilana dell'Accademia della Cucina Italiana.

L'Accademia si prefigge principalmente lo scopo di valorizzare la cucina italiana studiandone le tradizioni e pubblicando annualmente un volume.

Impegnativo quanto accattivante il tema del 2016, afferma la dirigente scolastica Serenella Ottaviano: "la cucina del riuso", che mira alla riscoperta delle virtù popolari del saper riutilizzare i prodotti alimentari in eccesso rispetto alle normali esigenze della famiglia.

Anche quest'anno l'istituto alberghiero dell'Aquila ha accettato la sfida. Impegnativa – rileva la dirigente scolastica – è stata l'individuazione delle ricette, ormai in disuso, e per questo spesso scarse e limitate a pochi ingredienti, ma il menù proposto per il 2016 è invitante e all'altezza delle aspettative.

Da segnalare, in particolare, come antipasto la "Colenna", un piatto povero della tradizione aquilana, la cui ricetta è stata pubblicata anche sul volume la Cucina del riuso, a cura dell'Accademia Italiana della Cucina.

A seguire la zuppa di ranati, i bucatini fatti a mano all'Amatriciana (richiesti specificamente dall'Accademia, che devolgerà ai terremotati di Amatrice parte dell'incasso della cena), un umido con patate e pallotte cac' e ove, e per finire la pizza sfogliata con salame di cioccolato.

L'evento – sottolinea la prof.ssa Ottaviano – sarà un'occasione preziosa ed una lezione da serbare per le studentesse e gli

studenti dell'istituto, che, nati e cresciuti nella società dell'usa e getta, sperimenteranno una cultura antica, fondata sulla valorizzazione e sul recupero delle poche cose che la vita metteva a disposizione.