TORNA IN ABRUZZO LA CONVIVIALE REGIONALE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA: EVENTO IL 12 FEBBRAIO

11 Febbraio 2026



CHIETI – Il 12 febbraio, in occasione del giovedì grasso, data molto sentita nella tradizione gastronomica, il Coordinamento Territoriale dell'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC), guidato da Nicola D'Auria, darà vita a un appuntamento diventato ormai importante del calendario accademico abruzzese: la Conviviale Regionale a tema fisso.

Alle ore 20:00, in contemporanea su tutto il territorio regionale, le nove delegazioni abruzzesi si riuniranno a tavola per un'esperienza che fonde convivialità, ricerca storica e valorizzazione del patrimonio locale celebrando un tema comune, che per l'edizione 2026 è "Le tradizioni del Carnevale in Abruzzo".

Ogni delegazione ha elaborato un menu rigorosamente ispirato ai piatti tipici della festa; il Carnevale abruzzese, storicamente legato a riti di abbondanza prima del rigore quaresimale, vedrà protagonisti i grandi classici: dai maccheroni alla chitarra conditi con ricchi sughi di carne, ai ravioli dolci di ricotta, fino ai dolci fritti della tradizione come cicerchiata e frappe. Festeggiare mangiando pietanze ricche e importanti è una tradizione millenaria che risale all'antica Roma, in cui ai Saturnali e alle feste Dionisiache si ballava, si cantava, ci si mascherava, così che ognuno potesse, almeno per un giorno, essere chiunque altro.

L'evento non rappresenta solo un momento di degustazione, ma un'operazione culturale volta a tutelare e tramandare le radici della cucina del territorio, missione cardine dell'AIC, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana.

In particolare saranno queste le location scelte delle singole delegazioni: Delegazione di Atri (Teramo): Gli accademici si ritroveranno al ristorante "Osteria Zedi" di Atri dove il simposiarca sarà Aurelio Menozzi e a relazionare sarà la docente di Archeologia dell'Università "G.d'Annunzio" di Chieti, prof.ssa Oliva Menozzi.

Delegazione di Avezzano e della Marsica (L'Aquila). Il ristorante scelto per la convivale è "Angizia" di Luco dei Marsi, con simposiarca Lorenzo Savina e relatore Stefano Maggi che illustrerà il legame del Carnevale con le uccisioni dei maiali per uso domestico, motivo per cui in questi giorni sulle tavole marsicane predomina la carne suina nelle diverse preparazioni

culinarie, mentre ai tempi dell'antico lago del Fucino, proprio in quel di Luco dei Marsi, gli antichi Romani nel corso dei Baccanali allestivano abbondanti pietanze a base di pesce di lago.

Delegazione di Chieti. La delegazione teatina si ritroverà presso il ristorante "La Castellana" di Piazzano di Atessa, con simposiarca Carlo Crocetta mentre il relatore sarà il Vicepresidente Vicario dell'Accademia, Mimmo D'Alessio che racconterà come il legame del territorio teatino con il Carnevale sia un perfetto esempio di come la cucina abruzzese riesca a mescolare il sacro con il profano e l'opulenza con la tradizione contadina: non solo una festa, ma un vero e proprio "rituale della carne" che segna l'ultimo momento di abbondanza prima della Quaresima.

Delegazione dell'Aquila. La conviviale si svolgerà al ristorante "Osteria della Posta" a Poggio Picenze: nella doppia veste di relatore e simposiarca ci sarà il Vicedelegato Vincenzo Galeota.

Delegazione di Pescara. Gli accademici si ritroveranno presso il ristorante "Le Tamerici" dell'hotel "Promenade" di Montesilvano. Il simposiarca sarà Mauro De Donatis, e per relatore ci sarà il Delegato Giuseppe Fioritoni.

Delegazione di Pescara Aternum. Nella cornice del ristorante "La griglia dell'orso", nel cuore del Porto turistico di Pescara, la delegazione ha scelto un menu esperenziale che vedrà come relatore Mimmo Marcantonio e come simposiarca il postulante Guglielmo Sideri.

Delegazione di Sulmona Il locale scelto per la conviviale è il ristorante "La Strada Trattoria Contemporanea" a Sulmona e vedrà come relatore Antonio Santilli e come simposiarca il Delegato Gianni D'Amarlo.

Delegazione di Teramo. Gli accademici teramani si ritroveranno presso l'Istituto Alberghiero di Teramo dove la relazione sul Carnevale e i sapori del Teramano sarà affidata allo storico e giornalista Nicolino Farina, membro del direttivo dell'Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche.

Delegazione del Vasto. In pieno centro storico di Vasto, la conviviale si terrà al ristorante "Posticino" e vedrà come simposiarca Anna Roselli, mentre l'accademica Antonella Marrollo terrà la relazione sul tema.

«Questa iniziativa, nata cinque anni fa – spiega il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria – ha assunto un'importanza e un significato profondo per la nostra regione. Riunire simultaneamente nove delegazioni sotto un unico tema non è solo un atto simbolico, ma la dimostrazione concreta di come la cucina sia il collante identitario dell'Abruzzo. Celebrare le tradizioni del Carnevale significa onorare la nostra storia agraria e sociale, preservando quelle ricette che rischiano di perdersi nella frenesia moderna. La Conviviale Regionale è il nostro modo di fare rete, valorizzando le diversità di ogni singola provincia all'interno di una visione d'insieme che rende l'Abruzzo un'eccellenza gastronomica riconosciuta e coesa».

© 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