ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Non solo arrosticini: la giornata di studio sugli ovini dell'Accademia Italiana della Cucina in Abruzzo

10 Febbraio 2025

Giunta ormai alla sua quarta edizione, la Giornata di Studio regionale ideata dal Coordinamento Territoriale Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC), guidato da Nicola D'Auria, delegato di Chieti, si occuperà di una delle produzioni tipiche del territorio, che ne rappresenta per molti l'emblema stesso: gli ovini, ma con una precisazione che indica una prospettiva ermeneutica lontana dal comune sentire, "non solo arrosticini".

A sviscerare le implicazioni gastronomiche di uno dei settori economici più iconici dell'Abruzzo saranno le nove delegazioni dell'AIC regionale che si riuniranno contemporaneamente giovedì 13 febbraio guidati ognuno da un relatore di comprovata specializzazione, la cui prolusione precederà una conviviale realizzata con le carni ovine dei singoli territori.

La Delegazione **di Atri**, guidata da Antonio Moscianese Santori, riunirà accademici e ospiti presso il **ristorante "Per Voglia"** a Castelbasso per un convegno che vedrà come **relatore Gino Di Paolo e** lo stesso delegato **Moscianese Sartori**.

Il Delegato di **Avezzano**, Franco Santellocco Gargano, ha convocato i suoi accademici e gli ospiti presso l'**hotel-ristorante "Lory"** di Celano dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatore **Stefano Maggi**.

La Delegazione di **Chieti**, diretta da Nicola D'Auria, si ritroverà a Fara Filiorum Petri, presso il ristorante **"Sant'Eufemia"**, per ascoltare la relazione accademica del **prof. Nicolantonio D'Orazio**.

La Delegazione **dell'Aquila** con il suo Delegato, Demetrio Moretti, ha organizzato l'evento presso il ristorante "**La rupe"**, con la relazione di **Francesco Splendiani**.

La Delegazione di **Pescara**, guidata del Delegato Giuseppe Fioritoni, terrà la conviviale presso **il Ristorante "Il Focolare"** a Congiunti, frazione di Collecorvino. Relatore **Ugo Ciavattella**; mentre, la Delegazione di **Pescara-Aternum**, guidata da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà con i suoi ospiti a **"La Gallina Agriturismo**" di Pianella e, prima della conviviale, esporrà il tema **Roberto Di Domenico**.

Il ristorante **"Caldora"** di Pacentro ospiterà l'evento preparato dalla Delegazione di **Sulmona**, guidata da Gianni D'Amario, che vedrà la relazione di **Rosa Giammarco e Antonio Santilli**.

La Delegazione di **Teramo**, condotta da Claudio D'Archivio, ha scelto come relatori i professori Alessandra Gasparroni e Donato Angelino, in una conviviale che si terrà all'interno dell'**Istituto Professionale Alberghiera "Di Poppa-Rozzi".**

Infine, per la Delegazione del **Vasto**, il delegato Adri Cesaroni, ha convocato accademici ed ospiti al Ristorante **"Dalla padella alla brace"** di Monteodorisio dove relazionerà **Domenico Petrella**.

«Ormai la giornata di studio regionale – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria – è diventata un appuntamento fisso del nostro calendario accademico con la precisa intenzione di mettere al centro della riflessione i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in questa prospettiva il tema del 2025 dedicato agli ovini è uno dei più iconici, soprattutto nella prospettiva di ricordare come la carne di pecora e di agnello raccontino la tavola degli abruzzesi da molto tempo prima dell'arrivo degli arrosticini».