ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Accademia Italiana della Cucina, le delegazioni abruzzesi celebrano la Conviviale Ecumenica

14 Ottobre 2025



Le delegazioni abruzzesi dell'Accademia Italiana della Cucina si preparano a celebrare la "Conviviale Ecumenica" giovedì 16 ottobre.
Relatori d'eccezione e brigate di cucina impegnate per l'evento più importante dell'anno accademico nei 9 territori in cui si articola la prestigiosa istituzione culturale della Repubblica Le nove delegazioni abruzzesi dell'Accademia Italiana della Cucina si preparano per l'appuntamento più importante dell'anno accademico, la "Conviviale Ecumenica", che si terrà in contemporanea in tutto il mondo giovedì 16 ottobre. L'evento, che coinvolge oltre 200 delegazioni in Italia e nel resto del mondo, ha come tema "Gli arrosti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale" e

sarà un'occasione per celebrare le radici culinarie e la tradizione gastronomica locale, come confermato dai programmi delle singole delegazioni.

Questi infatti saranno gli appuntamenti previsti in Abruzzo:

* Delegazione di **Avezzano**: presso il ristorante "Angizia" di Luco dei Marsi, la delegazione marsicana affronterà il tema con una relazione di Walter Spera e avrà come simposiarca Orietta Spera.

* Delegazione di **Atri**: la conviviale si svolgerà al ristorante "Pier delle Vigne" di Pineto, con la relazione del dott. Gianfranco Ricci e la presenza di Aurelio Menozzi come simposiarca.

* Delegazione di **Chieti**: la cena si terrà alle presso il ristorante "Il Casolare" di Miglianico, con al timone della cucina "Lady Chef" Antonina Di Giacomo. A relazionare sarà Maurizio Adezio, direttore del Centro Studi regionale dell'Accademia, che presenterà la sezione abruzzese del volume curato dall'Accademia. Simposiarca sarà Rocco Del Conte.

* Delegazione **dell'Aquila**: gli accademici si ritroveranno presso l'Istituto Alberghiero "Colecchi – Da Vinci", dove il prof. Valentino Ciccarelli e Ermenegildo Bottiglione del Centro Studi F.Marenghi interverranno come relatori. Simposiarca sarà l'accademico Enrico Storelli.

* Delegazione di **Pescara**: il ristorante "La Bilancia" di Loreto Aprutino ospiterà la conviviale, che vedrà Patrizia Accorsi, membro del Centro Studi Abruzzo, sia come relatrice sia come simposiarca.

* Delegazione **Pescara Aternum**: l'evento avrà luogo al ristorante "Lu piatt calle" di Pianella. Relatore sarà il dott. Ugo Ciavattella, medico veterinario, e simposiarca l'accademica Alessandra Di Pietro. Il cuoco Giuseppe Di Tonto e il direttore di sala Piero D'Angelo cureranno il menu ispirato alla tradizione abruzzese.

* Delegazione di **Sulmona**: il ristorante "Clemente" a Sulmona sarà la location scelta. Il relatore Attilio D'Antuono, titolare dell'Antica Macelleria premiata dall'Accademia, condividerà osservazioni e riflessioni sul tema della serata. Simposiarca l'accademico Antonio Santilli, membro del Centro Studi Territoriale. I cuochi Clemente e Martina Maiorano e la coordinatrice di sala Isabella Cianferra cureranno il servizio.

* Delegazione di **Teramo**: il ristorante "Da Ermanno e Milva" a Pagannoni di Campli accoglierà la conviviale. Il prof. Roberto Ricci, presidente dell'associazione "Memoria e Progetto" e vicepresidente della Deputazione abruzzese di Storia Patria, sarà il relatore.

* Delegazione di **Vasto**: la cena si terrà presso il ristorante "La Cascina" di San Salvo. Simposiarca sarà l'accademico Francesco Romanelli, mentre in cucina opererà Angelo Raspa.

«La Conviviale Ecumenica – ha spiegato Nicola D’Auria, coordinatore territoriale dell’Abruzzo – non è una semplice cena, ma un momento di unione e riflessione. È l’occasione in cui tutte le delegazioni, in ogni angolo del mondo, si riuniscono contemporaneamente intorno a un tema comune, dimostrando la forza e la coesione della nostra Accademia. Per noi in Abruzzo, significa celebrare la nostra identità culinaria, le nostre tradizioni e i nostri prodotti, condividendo con gli altri il patrimonio inestimabile della cucina regionale. È una serata che rafforza i legami tra gli accademici e ricorda la comune missione di salvaguardare e valorizzare la cultura gastronomica italiana».