ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Il 13 febbraio l’AIC all’Alberghiero di Teramo per la conviviale territoriale dedicata agli ovini

11 Febbraio 2025



TERAMO – “Ovini: non solo arrosticini” è il tema scelto quest’anno dal Coordinamento Territoriale d’Abruzzo dell’Accademia Italiana della Cucina (AIC), guidato da Nicola D’Auria, per le conviviali delle delegazioni presenti in regione.

Per l’occasione, la delegazione di Teramo dell’AIC, condotta da Claudio D’Archivio, ha organizzato un momento di approfondimento culturale nei locali dell’Istituto Alberghiero “Di Poppa Rozzi” di Teramo, dove il 13 febbraio si terrà la conviviale.

Dopo i saluti del delegato, interverranno due docenti dell’Università degli Studi di Teramo:

- **Alessandra Gasparroni**, antropologa
- **Donato Angelino**, professore associato in Nutrizione Umana presso il Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali

A moderare l’incontro sarà il giornalista **Sandro Galantini**.

 Nicola D’Auria, coordinatore territoriale AIC, ha dichiarato:

«Ormai la giornata di studio regionale 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. In questa prospettiva, il tema del 2025 dedicato agli ovini è uno dei più iconici, soprattutto per ricordare come la carne di pecora e di agnello raccontino la tavola degli abruzzesi da molto tempo prima».