

Radici e Territorio, l'Accademia Italiana della Cucina celebra la tradizione nella Cena Ecumenica

21 Ottobre 2024



Terra, origini, tradizione, profumi di preparazioni genuine e di antica matrice. Sono stati questi gli elementi che hanno fatto da filo conduttore alla "Cena Ecumenica" che, nella serata di giovedì, 17 ottobre, ha riunito, in un'unica ideale conviviale, migliaia di Accademici ed Accademiche in tutto il mondo, rappresentanti delle Delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina, istituzione culturale della Repubblica Italiana fondata da Orio Vergani. **L'appuntamento, accanto alla marzolina 'Cena della Cultura' e alla 'Cena degli Auguri', di dicembre, costituisce la tradizionale 'Triade' di conviviali aventi ognuna specifiche caratteristiche culturali, ciascuna delle quali caratterizzata dalla stagione nella quale è incastonata.** Il tema dell'anno, uguale per tutte le Delegazioni, al centro della Cena Ecumenica, è stato "I fagioli, i ceci e gli altri legumi", prodotti protagonisti del menu della serata ma anche capitolo prezioso del lavoro dei Centri Studi Territoriali, impegnati nella costante opera di recupero, preservazione e valorizzazione dei cibi e delle preparazioni della tradizione culinaria. A Luco dei Marsi, ai piedi della Selva dei Frati, nel ristorante "Angizia", la Conviviale ha riunito la Delegazione di Avezzano e della Marsica, guidata dal Delegato **Franco Santellocco Gargano**, attorno a una sapiente tessitura di sapori, cultura, arte.

A tratteggiate l'evento, accanto al Delegato, l'appassionato simposiarca, **Alceste Anzini**, e il

relatore, il **dottor Stefano Maggi**, che ha richiamato, accanto alle proprietà e alle caratteristiche dei diversi legumi, la loro centralità nelle dispense abruzzesi e nell'alimentazione della popolazione, nel tempo, ricordando le peculiari coltivazioni nelle diverse aree della Marsica. Una celebrazione, quella della Cena Ecumenica, che ben ha saputo onorare coltivazioni, e ricette a esse collegate, solo apparentemente "povere" ma nella loro semplicità ricche di sostanza, materiale e ideale, emblema di quella cucina delle radici che nella sua essenzialità e nel valore che ha rivestito nella storia è già tesoro della più ampia memoria collettiva.

A impreziosire ulteriormente la serata, punteggiata dalle straordinarie interpretazioni del soprano Ilenia Lucci, accompagnata dalle belle note della violinista **Giuliana La Rosa**, le apprezzate riflessioni degli Accademici presenti e degli Ospiti speciali, tra i quali **Fabrizio Venturini**, Delegato del Sovrano Ordine di Malta per l'Abruzzo e il Molise, l'assessore al Comune di Avezzano, **Pieluigi Di Stefano**, che ha espresso grande apprezzamento per la meritoria opera della Delegazione territoriale dell'Accademia, e il direttore del Consorzio di Bonifica Ovest, Abramo Bonaldi. Unanime il plauso alla Brigata di cucina, che ha proposto preparazioni tradizionali, di grande carattere e forti radici nella storia locale ma declinate in chiave moderna, incardinate sul connubio di legumi, erbe, carni e salumi a chilometro zero, pani speciali, paste artigianali, tra cui gli gnocchetti e ceci, le vellutate, le piccole aperture golose di benvenuto, biglietto da visita di una tavola che ha appagato il palato e gli occhi, insieme ai celebrati vini della Cantina del Fucino, eccellente protagonista del panorama marsicano e non solo.