

La delegazione di Teramo dell'Accademia Italiana della Cucina il 21 ottobre a Campli per la Cena Ecumenica su “Bosco e sottobosco: castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione”



FUNGHI E TARTUFO STAMPA ANTICA



castagne, funghi e tartufi

TERAMO – Giovedì **21 ottobre**, nel ristorante “Il Tubero d’Oro” di Campli, si terrà la Cena Ecumenica della Delegazione di Teramo dell’Accademia Italiana della Cucina su “Bosco e sottobosco: castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione”, tema scelto per il 2021 dal Centro Studi “Franco Marengni” e approvato dal Consiglio di Presidenza nonché argomento su cui verterà il nuovo volume della Collana di Cultura Gastronomica.

Nel corso della Cena Ecumenica, il cui menù è stato approntato appunto per valorizzare le preparazioni che utilizzano ingredienti locali provenienti dal mondo vegetale di bosco e sottobosco, si affronteranno altresì aspetti riguardanti la storia della montagna, la tutela e la ricchezza delle aree boschive con aneddoti sull’attività e sulle prassi dei cercatori di tartufi.

Introdotti dal Delegato **Claudio D’Archivio** e coordinati dal giornalista **Sandro Galantini**, prenderanno infatti la parola lo Storico **Nicolino Farina** dell’Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche, il Presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga **Tommaso Navarra**, la Vicepresidente dell’Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali **Marcella Cipriani** e quindi

Ginesio Sciamanna.

Porgeranno il loro saluto il Sindaco di Campi **Federico Agostinelli** e il Magnifico Rettore dell'Università di Teramo **Dino Mastrocola**.

I vini sono dell'Azienda Agricola Cioti Filiberto.