

Teramo. Accademia Italiana della Cucina: stasera Conviviale regionale dedicata al baccalà nel ristorante “da Gianfranco” di Alba Adriatica



a sx il Rettore Mastrocola e a ds il delegato AIC Claudio D'Archivio

TERAMO - È il baccalà il protagonista delle Conviviali organizzate quest'anno su impulso del Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC) guidato da **Nicola D'Auria**.

Per l'occasione la delegazione di Teramo dell'AIC, condotta da **Claudio D'Archivio**, ha organizzato nel ristorante “da Gianfranco” di Alba Adriatica, scelto per la Conviviale di questa sera, un momento di approfondimento culturale in cui relazioneranno il rettore dell'Università di Teramo e accademico **Dino Mastrocola** (“Il baccalà: caratteristiche e interventi tecnologici”) e il direttore commerciale di Food Import S.p.a. **Paolo Monti** (“Il baccalà: quando la tradizione coniuga lo stile di vita e l'innovazione”).

L'iniziativa coinvolge contemporaneamente le altre delegazioni abruzzesi dell'AIC.

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 Nicolino Farina.

Il Delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, ha convocato i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante “Angizia” di Luco dei Marsi dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatore Stefano Maggi con tema: “Stoccafisso o Baccalà, quale differenza? O semplicemente la stessa cosa”.

La Delegazione di Chieti, diretta da Nicola D'Auria, si ritroverà nella città capoluogo, presso il ristorante “Capsicum”, per ascoltare la relazione accademica del Vicepresidente Vicario, Mimmo D'Alessio, che avrà per tema: “Né carne e né pesce”, per poi gustare una cena realizzata con il baccalà dalle preziose mani di Patrizia Marinucci.

La Delegazione dell'Aquila con il suo Delegato, Demetrio Moretti, ha organizzato l'evento presso il ristorante “Villa Feronia”. Sul tema “ Il baccalà, uno stile di vita” relazionerà Fabrizio Fioravanti.

La Delegazione di Pescara, guidata dal Delegato Giuseppe Fioritoni, terrà la conviviale presso il Ristorante Margazzill. Relatore Massimo Monti sul tema “Il baccalà in tavola” mentre la Delegazione Pescara-Aternum, guidata da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà con i suoi ospiti al Ristorante “il Nuovo Casereccio” a Moscufo e, prima della conviviale, il veterinario accademico Vincenzo Olivieri esporrà il tema “Il baccalà della tradizione”.

Il ristorante "Il Vecchio Muro" ospiterà l'evento preparato dalla Delegazione di Sulmona, guidata da Gianni D'Amario, che vedrà la relazione di Gabriele Di Francesco dal titolo "Il Gadus morhua storie e percorsi nel tempo dalle Lofoten all'Abruzzo".

Infine per la Delegazione del Vasto, il Delegato Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti al Ristorante "Lo Chef". Prima della conviviale ci sarà presentata la relazione sul tema: "Il baccalà a Vasto" che vedrà come relatore il prof. Luigi Murolo.