

**ACCADEMIA ITALIANA DI CUCINA**

# Cena ecumenica basata sul riso



Presso il ristorante "Ciaramella" si è tenuta la Cena Ecumenica della delegazione gelese dell'Accademia italiana della cucina. La delegata Concetta Battaglia, dopo aver salutato e ringraziato gli accademici e gli ospiti, ha annunciato il tema della "Cena Ecumenica" che quest'anno è caduto sul riso ed ha incaricato l'accademico Giuseppe Gennuso a relazionare. Il Dott. Giuseppe Gennuso ha messo in evidenza che la cena ecumenica, poiché riguarda tutte le terre abitate, è una caratteristica dell'accademia e rappresenta il momento della sua sublimazione; infatti tutti gli accademici delle delegazioni - 212 in Italia e 78 all'estero - nello stesso giorno si trovano contemporaneamente, idealmente, virtualmente e spiritualmente uniti in un'unica cena, come se fossero a cena insieme, con un menù fondato su un tema che quest'anno è stato "La cucina del riso". Il relatore ha iniziato con un excursus storico sul riso dalle civiltà greca e latina. Ha poi illustrato le varie caratteristiche del riso ed ha concluso dicendo che in vista di "Milano Expò 2015" la Confagricoltura ha voluto come partner l'Accademia italiana della cucina per il patrimonio di conoscenze, studi e professionalità che la caratterizzano nella salvaguardia del patrimonio culturale quale quello gastronomico italiano. I due enti per l'Expò 2015 svilupperanno il tema «Nutrire il pianeta, energia per la vita»

