



L'Accademia italiana della cucina a Offida Lo chef Citeroni reinterpreta chichì e caciù

● Chichì, pancotto e caciù, ma in questo caso "a mo' di tortello", per rappresentare il territorio piceno sul tema "Torte dolci e salate della cucina della tradizione regionale". Il tutto, in occasione del simbolico abbraccio che, una volta all'anno, alla stessa ora del medesimo giorno, unisce tutte le delegazioni dell'Accademia italiana della cucina. Un menù raffinato per una cena superba quanto preparato dallo chef Daniele Citeroni Maurizi data della "Cena Ecumenica 2018"

celebrata, per quanto riguarda la delegazione di Ascoli, al ristorante Ophis di Offida. Una cena degna dell'Accademia. L'incontro, curato dal delegato Vittorio Ricci e da Paola Cocci Grifoni in qualità di simposiarca dell'evento, è stato apprezzato da tutti gli accademici e dagli ospiti intervenuti. Ancora una volta, l'associazione, nella rappresentanza della nostra provincia, ha tenuto fede allo scopo sociale di valorizzare la cultura e la cucina del territorio.