

■ **L'INCONTRO** La cena dell'Accademia della cucina

Le torte della nostra tradizione

“TORTE dolci e salate nella cucina della tradizione regionale”: è stato il tema della cena ecumenica dell'Accademia della Cucina Italiana, un incontro conviviale che si svolge in contemporanea in tutto il mondo e riunisce 7000 accademici. L'incontro della delegazione di Cosenza, che si è svolto nel ristorante Agorà di Rende, è stato introdotto da Rosario Branda, nominato da poco nuovo delegato provinciale, che ha approfondito il tema della serata; l'occasione è stata utile per consegnare l'attestato di delegato onorario di



Menichini e Branda

Cosenza a Francesco Menichini, che ha guidato la delegazione negli ultimi 9 anni.

L'Accademia della Cucina è un'istituzione cultura-

le e gli accademici sono accomunati da una visione della cucina come una delle espressioni più profonde della cultura di un paese, un marcatore delle identità territoriali, frutto di storia, delle tradizioni, di passione e ricerca.

Tra gli obiettivi dell'Accademia anche quelli di difendere e valorizzare la cucina regionale di territorio, le sue tradizioni, i prodotti tipici.

Branda ha annunciato una visita in Calabria del presidente nazionale dell'Accademia, Paolo Petroni, nei prossimi mesi.



Domenica 21 ottobre 2018
info@quotidianodelsud.it