

in diretta 24 ore su 24  
**ilnuovo**  
online.it

**CONAD**  
SUPERSTORE

Persone oltre le cose  
**VASTO** Via Cardone, 32  
Tel. 0873.3072200

ATTUALITÀ CULTURA CRONACA ECONOMIA POLITICA SPORT RUBRICHE

ULTIME NOTIZIE > L'amministrazione Magnacca illustra il nuovo Piano regolatore

Home > Notizie

Storia, varietà, tipologie di coltivazione e le numerose proprietà farmacologiche e terapeutiche del carciofo. Questi i temi discussi dagli accademici locali riuniti al ristorante "La volpe e l'uva"

## L'Accademia Italiana della Cucina a Cupello per il Festival del Carciofo

Data: 23 aprile 2016



La delegazione vastese dell'Accademia Italiana della Cucina si è riunita presso il ristorante "La volpe e l'uva" di Cupello (CH) in occasione del Festival del Carciofo in corso nella località vastese dal 22 sino al 25 aprile

Gli accademici locali, alla presenza del Delegato provinciale **Rocco Pasetti**, prima di assaggiare e giudicare le pietanze cucinate esclusivamente a base di carciofo, hanno discusso, ampiamente, la relazione del Dr. **Livio Antenucci** sulla storia, le varietà, le tipologie di coltivazione e le numerose proprietà farmacologiche e terapeutiche del carciofo, in particolare il "Mazzaferrata di Cupello".

"Il Mazzaferrata locale – sottolinea il relatore della conviviale Livio Antenucci – è una varietà ricca di ferro e di vitamine B1 e B3, oltre che di minerali come sodio, potassio, fosforo e calcio. Inoltre, il Mazzaferrata, come il carciofo in generale, è famoso per le proprietà digestive e farmacologiche in grado di abbassare il colesterolo nell'organismo umano grazie alla "Cinarina" ovvero un polifenolo derivato dall'acido caffeico. Il carciofo, dunque, non solo una primizia per il palato ma anche un ottimo alimento per il benessere fisico" – conclude Antenucci.

"L'Accademia Italiana della Cucina è riconosciuta come "Istituzione Culturale" della Repubblica – sottolinea il Delegato provinciale Rocco Pasetti – e svolge la sua attività di tutela dei valori della cucina italiana e di conservazione della cultura gastronomica delle realtà locali, senza scopi di lucro, con assoluta indipendenza di giudizio e su basi volontaristiche".

Maggiori informazioni sulle attività dell'Accademia Italiana della Cucina su [www.accademiaitalianacucina.it](http://www.accademiaitalianacucina.it)

al calore di casa tua ci pensiamo noi...

**40 VEMIT**  
PUNTOCLIMA<sup>univ</sup>  
[www.vemit.com](http://www.vemit.com)

Seguici su facebook VEMIT PUNTO CLIMA  
Vasto • Termoli • Atesa • Pescara

NOVITÀ

Soggiorni Stellati Senior

Il Park Hotel Resort di Vasto Marina, per la sua felice posizione e la sua impeccabile organizzazione è particolarmente adatto ad accogliere ed ospitare persone anziane autogestenti, per le cui esigenze vengono programmati pacchetti particolarmente vantaggiosi ed articolati per rendere il soggiorno piacevole e indimenticabile.

**Park Hotel Resort**  
VASTO  
[www.parkhotelresort.it](http://www.parkhotelresort.it) • Tel. +39 0873 801934

**La Transumanza**  
IL SENTIERO DEI SAPORI

Locale a disposizione per Compleanni, Comunioni, Cresime, Feste Private, Lauree, Anniversari di matrimonio, Cene Aziendali. Menù personalizzati

Novità:  
Terrazzo all'aperto 120 mq per le tue feste!

Aperto tutti i giorni Pranzo e Cena  
Corso Garibaldi, 31 • Vasto • Tel. 0873.368146