

Vinci

“La tavola del contadino e la tradizione locale” La celebrazione dell'Accademia della Cucina

VINCI

Si è svolta nella suggestiva cornice del centro storico, al Ristorante “La Torretta”, la cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Empoli, che ha visto una nutrita partecipazione degli accademici e dei numerosi ospiti convenuti. La cena ecumenica rappresenta un momento della vita associati-

va molto significativo in quanto, una volta l'anno e nello stesso giorno, vede riunite attorno a uno stesso ideale tavolo tutte le delegazioni italiane e del mondo a celebrare il tema dell'anno, presente nel menù ma anche, e soprattutto, nei momenti di approfondimento culturale di cui la serata è nutrita. Il tema del 2022, “La Tavola del contadino: il campo, il cortile, la stalla, nella tradizione regionale” ha

dato modo di gustare i piatti tipici della tradizione toscana e di appassionarsi agli argomenti presentati. Dopo i saluti della simposiarca Marta Ghezzi e del delegato Massimo Vincenzini, che ha ricordato ai presenti il significato e i valori dell'Accademia e della stessa cena ecumenica, Andrea Lucchesi, noto gallerista, ha fatto un excursus sul “Cibo nell'arte come elemento aggregante della vita sociale”.



Massimo Vincenzini è il delegato dell'Accademia Italiana della Cucina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218