

CONVEGNO DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Un tuffo medievale alla corte di Federico II

Un tuffo nel Medioevo alla Corte di Federico II di Svevia, Imperatore - Chef eclettico che l'Accademia Italiana della Cucina (Aic), nella persona del delegato locale Concetta Battaglia, ha voluto celebrare al Teatro Eschilo.

Il convegno patrocinato dal Comune di Gela dal titolo "L'attualità di Federico II di Svevia anche in cucina" ha visto la partecipazione di numerosi delegati oltre ad alcuni alunni dell'Istituto Alberghiero Luigi Sturzo diretto da Grazio Di Bartolo.

Relatori d'eccezione l'archeologa

medievalista Salvina Fiorilla che ha offerto al pubblico una preziosa ricognizione sulla storia medievale di Gela fondata da Federico II e il Presidente del Centro Studi "Federico II di Svevia" di Enna, Paola Rubino che ha affrontato il tema culinario "Il banchetto alla corte di Federico II di Svevia: luogo di confluenza di culture diverse e d'incontro-scambio".

Dal fervido intervento della professoressa che si definisce 'federiciana convinta' è emersa la figura di un inedito Mecenate della cultura gastronomica che amava deliziarsi

integrando la cultura arabo normanna. Precursore della rosticceria per il vicepresidente Aic Mario Ursino, tutto si può dire di Federico II fuorché negare che fosse una persona a dir poco geniale'.

I lavori si sono conclusi con la recita di un monologo tratto da 'Il viaggio di Costanza' scritto e interpretato dall'attrice ennese Elisa Di Dio.

Ha concluso i lavori il segretario generale Roberto Ariani, fiorentino, giunto in città per la prima volta in veste di accademico.



I RELATORI AL CONVEGNO DELL'AIC

