

CONVIVIALE DELLA DELEGAZIONE DI SULMONA

Accademia della cucina, cena e lezione sulla pasta fresca

SULMONA

“La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale”. È stato questo il tema della cena ecumenica 2019 dell'Accademia Italiana della cucina che la delegazione di Sulmona ha tenuto nel ristorante Clemente. La cena è organizzata nello stesso giorno da tutte le delegazioni, nel proprio territorio, per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno. L'occasione per riunire idealmente e fattivamente tutte le delegazioni presenti in Italia e all'estero. Una conviviale dedicata al cibo e alla cultura della tavola, come è tradizione dell'Accademia Ita-

liana della cucina, preceduta, l'altra sera, da una lezione, dedicata alla pasta fresca, tenuta dalla cuoca **Isabella Cianferra** in collaborazione con il delegato di Sulmona dell'Accademia **Gianni D'Amario**. Nel 1978 la signora **Vanda**, la mamma del chef **Clemente Maiorano**, ricevette la “Chitarra d'oro”, ambito riconoscimento assegnato ai migliori ristoranti dai gastronomi **Luigi Veronelli** e **Luigi Carnacina**. Durante la conviviale si è svolta anche la cerimonia di ingresso di due nuove socie nella delegazione di Sulmona: **Alessia Caruso** (farmacista) e **Mara Tritapepe** (poetessa e scrittrice). (f.p.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

