

Sulmona

Accademia della cucina, conviviale tra cibo e cultura

“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 ecumenica è organizzata nello stesso giorno da tutte le Delegazioni, nel proprio territorio, per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno, è 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 Italiana della cucina, preceduta, l'altra sera, da una vera e propria 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).

O. La Civ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

