

L'Aic Isernia organizza la cena ecumenica

Si esalta la tradizione delle torte dolci e salate

ISERNIA. 'Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale': questo il tema dell'anno 2018 individuato dal 'Centro Studi Franco Marenghi' per l'Accademia Italiana della Cucina. Sarà questo l'argomento delle relazioni e delle preparazioni della cena ecumenica, che vedrà riuniti allo stesso giorno e alla stessa ora tutti gli Accademici, in Italia e nel mondo, questa sera. Anche la Delegazione AIC di Isernia celebrerà il tema dell'anno con un articolato evento che si svolgerà a partire dalle ore 19 al ristorante dell'Hotel Dora di Venafro.

La professoressa Ida Di Ianni e il notaio Agostino Longobardi, entrambi accademici dell'Aic, relazioneranno sull'argomento accompagnati da una gradevole lettura in vernacolo, da parte dell'attrice Carmelina Di Florio, di brani teatrali rievocanti pietanze della tradizione legate alle nostre 'pizze dolci e salate'. «Difatti - spiegano dall'Aic Isernia -, val la pena di evidenziare che nella nostra tradizione gastronomica non esiste il vocabolo 'torta', bensì quello di 'pizza'. Così, il nostro popolo, declina 'pizze' dolci e salate legate per lo più

ai rituali festivi e ricche di simbolismi.

La tradizione gastronomica molisana è estremamente ricca e gustosa, caratterizzata da piatti dal piacere inconfondibile, che raramente si dimenticano. Pietanze che vengono realizzate da tempi immemorabili, utilizzando i prodotti semplici e genuini forniti dalla terra, ottenuti in passato dal duro lavoro nei campi». Delizie che servivano a restituire energia e scaldare nelle fredde giornate invernali. Uno di questi è senza dubbio 'pizza e minestra', formata da verdure campestri

ed una pizza molto semplice, fatta con farina di granturco. O ancora la 'Pia', preparazione rustica e al sapore di formaggio tipica di Sant'Agapito, che è un rustico cotto al forno preparato con grano tenuto in ammollo, uova, diversi tipi di formaggi, prosciutto, strutto, classico per uno scambio di auguri sostanzioso durante le festività pasquali. Nella colazione di questi periodi, inoltre, è da ricordarsi il 'fiadone', elaborato di uova e formaggi. In ultimo, le pizze dolci della provincia di Isernia tra le quali impera la 'Pizza dolce' di pan di spagna e crema che allietta da sempre tutte le festività.

