



Home » Chieti notizie

BRODETTO ALLA VASTESE, DEPOSITATA E REGISTRATA LA RICETTA

scritto da Redazione | 14 giugno 2019



VASTO – Il Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, dopo aver valutato la documentazione inviata e la liberatoria dell'Accademico vastese Pino Jubatti, autore del disciplinare del **"Brodetto alla Vastese"**, ha approvato la proposta della Delegazione del Vasto (CH) di deposito e registrazione della **preparazione** o **ricetta** del "Brodetto alla Vastese" in dialetto **"Lu vrudatte a la uastareule"**.

Gli Accademici vastesi, avvalendosi delle ricerche di specialisti, appassionati e di fonti storiche e di tradizione, esaminati con cura la ripetitività degli ingredienti usati e dei procedimenti di preparazione, oltre che sulla base di testimonianze raccolte, ritengono che quella depositata presso il notaio Giuseppe Sorrentini di Lanciano, sia la ricetta più conforme agli usi tramandati nel tempo.

"L'importanza di codificare e tramandare ai posteri la ricetta storica nasce da una necessità culturale, poiché si desidera non dimenticare il passato, le abitudini, le origini e le tradizioni della propria terra – sottolinea Rocco

ULTIME NOTIZIE



Brodetto alla Vastese, depositata e registrata la ricetta

14 giugno 2019



Perano, maltrattamenti in famiglia: arrestato un pregiudicato

14 giugno 2019



Donna Summer: orari di apertura di Piazza S. Anna e Museo del Gatto

14 giugno 2019



Teramo, sopralluogo della giuria del concorso "La città dei fiori"

14 giugno 2019

Pasetti Delegato dell'Accademia vastese – *la ricetta depositata proviene da antiche e personalissime conoscenze culinarie che, tramandatesi oralmente, nel tempo, vengono ritenute degne e meritevoli di formare riferimento imprescindibile per la preparazione del relativo piatto. Ricostruire una ricetta antica significa sempre confrontarsi con l'arte della cucina che è innanzitutto arte della invenzione ma questa deve comunque rappresentare lo spirito più autentico della tradizione storica – conclude Pasetti*".

*"Queste tradizioni costituiscono parte integrante e determinante del patrimonio storico, culturale ed economico delle nostre comunità e sono gravemente esposte ai rischi di ingiustificate alterazioni e contaminazioni che ne stravolgono il significato profondo – sottolinea **Gianni D'Amario** Delegato regionale dell'Accademia – proprio per questa ragione un disciplinare o ricetta a cui poter fare riferimento è senza dubbio sinonimo di garanzia e difesa delle tradizioni e delle tipicità territoriali".*

Il disciplinare del "Brodetto alla vastese" è stato sottoscritto presso la "Grotta del Saraceno Village" dal Sindaco di Vasto Francesco Menna, dal Consigliere nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina Domenico D'Alessio, dal Delegato vastese Rocco Pasetti, dal Delegato regionale Gianni D'Amario, e dagli Accademici locali Adri Cesaroni, Filippo Pietrocola, Beniamino Di Domenica, Livio Antenucci, Ennio Proietto, Luca Jubatti, Francesco Paolo Scarano, Giuseppe Torricella, Corrado Piccinetti e Christian Lalla.

Lo **scopo** sociale dell'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione culturale della Repubblica Italiana, è la **tutela delle tradizioni e della conoscenza**, la **promozione** ed il **miglioramento** della **cucina italiana** in Italia ed all'estero attraverso lo studio, la ricerca storica e la sua divulgazione allo scopo di valorizzarne il patrimonio gastronomico come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

Brodetto alla Vastese, depositata e registrata la ricetta ultima modifica: 2019-06-14T17:00:59+00:00 da Redazione

VASTO

0 |  |  | 

LEGGI ANCHE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.