

La cena ecumenica «Fratelli tutti» a tavola con carciofi, soffritto e frittata di vermicelli



L'EVENTO

In periodo di Covid-19 sembra tutto sospeso, i rapporti tra le persone sempre meno frequenti e distanziati. In controtendenza l'evento di oggi. Per l'Accademia italiana della cucina, nata a opera del giornalista Orio Vergani, è il giorno della cena ecumenica e tutti gli accademici e tutte le delegazioni d'Italia e del mondo si ritrovano spiritualmente uniti in un'unica cena che si compie nello stesso giorno. Il tema della serata è l'ecumenismo e, in particolare per la delegazione di Caserta, l'enciclica di papa Francesco "Fratelli tutti". La prolusione dei temi dell'enciclica sarà tenuta dal cappellano dell'accademia, don Nicola Lombardi. Ogni delegazione il tema lo interpreta nella realizzazione del menù: quest'anno, per tutto il mondo, è «Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale» per attendere al forte legame con la propria cultura culinaria e in funzione della diversità delle tradizioni e della cultura del proprio territorio. La delegazione di Caserta ha scelto il luogo dell'incontro ecumenico a Caserta nel ristorante «Locanda Battisti» dello chef Maurizio, con un menù in cui si possono apprezzare la frittata di vermicelli, i carciofi impanati e il soffritto di maiale. Tutti cibi poveri utilizzati per essere preparati la sera prima per poter lavorare nei campi il giorno successivo con la giusta dose di calorie per poter svolgere al meglio il lavoro sotto il sole o alle intemperie e ritemperare le calorie perdute per il lavoro fisico da svolto. Il delegato della cena è Antonio Malorni, già direttore dell'Istituto di Scienze dell'alimentazione di Avellino, con i vice delegati Vincenzo De Rosa, Stefano Malorni, il tesoriere Pietro De Pascale, i consultori Edoardo Filippone, Paola Piombino, Mario Sanza e gli accademici Anna Napoletano, Teresa Maiello, Enrico Milani, Francesco Zaccaria e il cappellano dell'accademia don Nicola Lombardi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

