



HOME ARCHIVIO VIDEO METEO WEBCAM GIORNALI LINK INFO Search...  
 TIGULLIO GOLFO PARADISO CINQUE TERRE ENTROTERRA LIGURIA TEMPO LIBERO SPETTACOLI SPORT

Home » TIGULLIO » Sestri: la Delegazione del Tigullio dell'Accademia Italiana della Cucina ha festeggiato 50 anni

Sestri: la Delegazione del Tigullio dell'Accademia Italiana della Cucina ha festeggiato 50 anni

06 ott 2014

Dal Comune di Sestri Levante riceviamo e pubblichiamo

La Delegazione del Tigullio dell'Accademia Italiana della Cucina ha festeggiato sabato 4 ottobre i suoi primi cinquant'anni di attività ricordando gli obiettivi da cui è partita per continuare nella valorizzazione della cultura gastronomica italiana. Per farlo ha organizzato un Convegno alle ore 15 a Palazzo Fascie introdotto dal delegato del Tigullio Giorgio Cirilli.

Per il Sindaco Valentina Ghio ed a nome della città ha portato i saluti il Vice Sindaco Pietro Gianelli che ha ricordato come Sestri Levante sia una città ricca di tradizioni culinarie, citando il successo del "Bagnun" che è riuscito a conquistarsi un posto d'onore nella tavolata più lunga del mondo all'inaugurazione di Expo 2015. Un saluto particolare è stato rivolto al Prof. David Bixio delegato onorario ed al prof. Giovanni Ballarini, Presidente nazionale, docente universitario, specializzato sulla sicurezza e qualità alimentare sviluppando una ricerca sugli aspetti antropologici dell'alimentazione umana con un'intensa attività scientifica documentata da oltre 900 pubblicazioni e libri.

Il territorio della delegazione del Tigullio si estende dal Monte di Portofino fino a Moneglia, con uno sviluppo del litorale di circa 30 Km che col Golfo Paradiso e l'entroterra raggiunge una superficie di circa 650 Kmq. Nei suoi 50 anni di attività l'Accademia ha cercato di mantenere vive le singolarità gastronomiche di questo territorio.

Nel Convegno si sono tenute 4 relazioni:

- Prof. Farida Simonetti "Le abitudini di tavola di una famiglia nobile: "gli Spinola"
- Prof. Giuliana Algeri: Le Ville di Sestri Levante: un modello di organizzazione agricola"
- Ing. Roberto Cò: "Itticoltura di qualità un esempio nel mare del Tigullio"
- Dr. Francesco Bruzzo: L'olivicoltura nel tigullio: storia e attualità".

Il Convegno si è chiuso con una degustazione di oli Dop della Cooperativa Olivicoltori Sestresi.

Advertisement

Collegati

**SCUOLA DI PALLANUOTO PRO RECCO e R.N. SORI**

**WE WANT YOU**

**DAL 15 SETTEMBRE 2014 MASCHILE 2001-2002-2003-2004**

dal lunedì al venerdì dalle ore 17.00 alle 19.00 presso la Piscina Comunale di Sori

Per info Segreteria: Pro Recco tel. 0185 738028 - Sori tel. 0185 700112

No Banner to display

fondazione cariplo

**NUOVO BANDO: WELFARE DI COMUNITÀ**

sviluppo di siti internet

www.studiohelix.it  
 Piazzale Europa 30  
 tel. 0185 723961  
 RECCO

studiohelix  
 EDITORIALE E COMUNICAZIONE

ADNKronos

Servizi Utili

Previsioni Mare