

Data

22-10-2016

Pagina Foglio

1/2















NEWS ~

**EVENTI** 

**METEO** TERRITORIO E TURISMO ~ **VETRINE MARSICANE** 

**INVIA ARTICOLO** 

**PUBBLICITÀ** 

CONTATTI

Home > Senza categoria > L'eccellenza della cucina marsicana a sostegno delle popolazioni colpite dal sisma

## L'eccellenza della cucina marsicana a sostegno delle popolazioni colpite dal sisma













Aielli – L'eccellenza della cucina marsicana a sostegno delle popolazioni colpite dal sisma. Un'iniziativa che, tramite l'Accademia Italiana della Cucina, si è svolta in contemporanea in tutto il mondo: teatro dell'evento, per la Marsica, è stato il noto ristorante 'Il Casale' di Aielli.

Il delegato conte Franco Santellocco Gargano ha richiamato più volte il triste evento di amatrice sottolineando anche la sostituzione di un primo con gli spaghetti alla amatriciana.

Il ristorante in chiusura di serata ha ritenuto di dare il proprio sostegno devolvendo il costo della amatriciana al fondo di raccolta della scuola alberghiera che insiste nella zona colpita dal sisma. Gli interventi culturali a loro volta hanno evocato questa triste circostanza. Una serata particolarmente sentita durante la quale i singoli accademici hanno potuto apprezzare e degustare sapori antichi frutto di reinterpretazione da parte della cucina del ristorante il casale.

ad uso esclusivo del

Ritaglio stampa



## Ultim'ora

Adesivi pubblicitari sul busto di Camillo Corradini: scoppia la polemica



Tesi venti di Scirocco soffieranno sulla Marsica



Il ballerino classico Gianvito Gomes Franchi al Royal Ballet School e...

22 ottobre 2016



Mazzocchi e Alfonsi, in consiglio provinciale ampia condivisione dei problemi territoriali



destinatario,

non riproducibile.



Data

22-10-2016

2/2

Pagina

Foglio

Ilenia lucci, Daniel Savina hanno dato ampia prova delle rispettiva capacita'. Ilenia lucci commuovendosi ha saputo commuovere.

Il Casale rappresenta una eccezione nella tradizione accademica giacche' sono stati celebrati due eventi nel corso dello stesso anno: evidentemente simpatia, qualit, e culto della cucina hanno saputo imporsi.

Cena ecumenica giovedi 20 ottobre 2016

Tema della serata 'la cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia'

**Menu' aperitivo di benvenuto**: varietà dei tempi, panonta, pizza rossa, patate al coppo, fantasie dello chef, prosecco e analcolici.

Primi piatti: brodo con pasta frolla, spaghetti alla amatriciana

**Secondi piatti**: galletto alla diavola, speziato e variato, cicoria di campagna patate della nonna

Dolce. Pan di spagna, sogno di una epoca

Delizia di frutta: uva bianca e rossa locale, mela renetta.

Controlli straordinari della Polizia ad Avezzano

22 ottobre 2016



Domenica 23 ottobre ad Avezzano inaugurazione della mini-pista BMX

2 ottobre 2016







