



Benevento, 11-06-2014 14:04

## La delegazione di Benevento dell'Accademia Italiana della Cucina ha partecipato al Forum delle Culture

E lo ha fatto con il progetto "Le vie del latte... sulle orme dei Longobardi"

Redazione



La delegazione di Benevento dell'Accademia Italiana della Cucina, con il progetto "Le vie del latte... sulle orme dei Longobardi", ha partecipato al Forum Universale delle Culture Napoli e Campania, che ha posto al centro l'Uomo con la sua originalità, la Cultura come motore di sviluppo, la Sostenibilità come occupazione e crescita, la Gastronomia come arte e rispetto del cibo, realizzando in pieno gli obiettivi dell'Accademia.

Il progetto si è svolto nella città di Benevento dal 3 maggio al 7 giugno scorsi.

"Al primo incontro divulgativo - si legge in una nota - hanno relazionato Adolfo Battisti, biologo e responsabile del Laboratorio Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno Sezione di Benevento, sulla filiera del latte; l'accademica Danila Carlucci, medico-veterinario, la quale ha illustrato la lettura delle etichette dei prodotti caseari per una scelta consapevole; Ersilia Palombi, medico-nutrizionista, che ha trattato l'argomento "I formaggi, nutrimento e delizia del palato".

La chiusura è stata affidata al già deputato Antonio Barbieri il quale ha puntualizzato gli scopi dell'evento dando vita, passione e

professionalità all'iniziativa.

Nel secondo incontro divulgativo, Battisti ha presentato il "Progetto pilota: Caciocavallo di Castelfranco in Miscano al Tartufo", eccellenze del territorio sannita.

L'argomento, di particolare interesse, ha dato luogo ad una proficua interattività fra presenti e relatori.

L'appuntamento è stato concluso dalla Accademica Danila Carlucci.

L'azienda Gocce di Latte di Molinara ha evidenziato l'abbinamento prodotti lattiero-caseari e scorzone aestivum del Taburno, offerto dallo chef Angelo D'Amico.

Quindi gli Accademici ed ospiti si sono recati nell'azienda zootecnica F.Ili Marcantonio di Castelfranco in Miscano, che coniuga la ricerca e la modernità dell'allevamento bovino con la produzione del caciocavallo secondo antiche e tradizionali ricette; a seguire la conviviale presso i locali dell'Agriturismo Fedele Caseria di Castelfranco in Miscano.

Infine, l'incontro conclusivo che ha concretizzato tutti gli scopi e gli intenti del progetto.

All'evento ha partecipato la delegazione del Gargano guidata da Saverio De Girolamo ed undici accademici pugliesi che hanno fornito un valore aggiunto al sentimento di amicizia e convivialità.

Non è mancata la partecipazione delle istituzioni, grazie alla presenza del prefetto di Benevento, Paola Galeone che, confermando la sua simpatia per l'Accademia, ha evidenziato l'importanza di iniziative che promuovono la conoscenza dei prodotti agroalimentari e dei territori che di essi sono espressione.

Poi è intervenuto il sindaco di Castelfranco in Miscano, Antonio Pio Morcone, che ha esaltato le eccellenze del territorio fortorino, congratulandosi per lo svolgimento dell'intero progetto.

A seguire la relazione di Giuseppe Trincucci, accademico del Gargano, il quale ha relazionato sulla mucca podolica e la capra garganica.

Gratito è stato l'intervento dello chef Angelo D'Amico che ha raccontato la realizzazione della ricetta dei tortelli con fonduta di caciocavallo e tartufo, poi realizzata ed offerta alla degustazione di quasi cento partecipanti.

La chiusura del progetto è stata affidata all'assessore alla Cultura del Comune di Benevento, Raffaele Del Vecchio. Tutti gli incontri sono stati coordinati e condotti dalla delegata, Milly Pati Chica, che ha profuso passione ed amore per l'intera durata del progetto, confermando così la sua ben nota locuzione *Amo l'Accademia*".

comunicato n.70423