

# Cena ecumenica L'Accademia della cucina pensa ad Amatrice

**S**ono ben 5 le delegazioni dell'Accademia italiana della Cucina», fondata da Orio Vergani nel 1953, che giovedì sera alle 20, presso la sala dell'Istituto alberghiero «S. Pertini» di Brindisi celebrano la «Cena ecumenica». Le delegazioni di Brindisi, Lecce, Manduria, Taranto e Valle d'Itria, infatti, si riuniscono in un luogo simbolico, per rafforzare un evento simbolico che quest'anno assume significati ancora più pregnanti.

Il tema della cena ecumenica, sarà infatti, «La cucina del riuso e di Amatrice», perchè a fine agosto il presidente nazionale di questa istituzione culturale ricordava che l'Accademia non poteva rimanere insensibile al «terribile terremoto del 24 agosto che ha colpito il Centro Italia ed in particolare i comuni di Amatrice, Accumoli e Arquata del Tronto». Non solo: ricordava come il vice delegato di Ascoli Piceno, benchè colpito anch'egli pesantemente dal sisma, si stesse muovendo in quei giorni «con abnegazione per aiutare i più duramente colpiti». «Il presidente Petroni - dice la delegata di Brindisi Clara Suma Caforio - insomma ha proposto di allargare il te-

ma e così, il tema sarà appunto «La cucina del riuso e di Amatrice» e tra i piatti proposti sarà presente la pasta all'Amatriciana, sia nella versione rossa che bianca, l'altrettanto nota «gricia». Il presidente

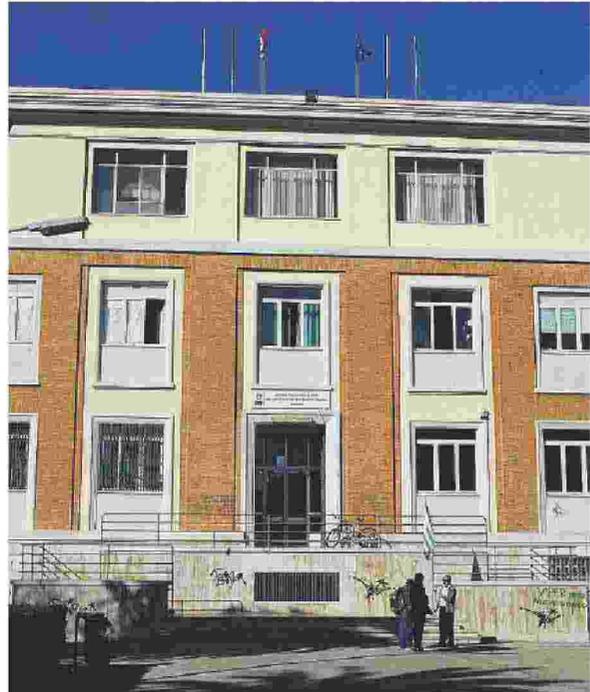


**CENA ECUMENICA**  
Cinque delegazioni dell'Accademia italiana di cucina la celebrano il 20 all'Alberghiero, solidali con le zone terremotate anche attraverso un'Amatriciana

**5 DELEGAZIONI**  
Giovedì 20 la celebrano assieme cinque delegazioni pugliesi

ma e così, il tema sarà appunto «La cucina del riuso e di Amatrice» e tra i piatti proposti sarà presente la pasta all'Amatriciana, sia nella versione rossa che bianca, l'altrettanto nota «gricia». Il presidente

Petroni ha sollecitato ad un contributo assolutamente volontario per ogni amatriciana servita ed ha specificato che «le somme raccolte verranno consegnate personalmente dal Tesoriere e dal Presidente ai cuochi e ristoratori della zona colpite che, secondo i nostri organi territoriali, risulteranno bisognosi di aiuti per il proseguimento delle loro attività a favore della cucina locale». Non finisce qui, perchè Clara Suma Caforio fa sapere che «l'Accademia attribuirà il suo premio più prestigioso, dedicato ad Orio Vergani, consistente nella somma di 10mila euro all'Istituto Alberghiero di Amatrice». Ecco perchè dunque, in una sorta di ideale gemellaggio, le cinque delegazioni dell'Accademia di cucina della Puglia centro-meridionale celebrano la cena ecumenica nell'Alberghiero di Brindisi. E dovendo svolgersi il tema «La cucina del riuso e di Amatrice» ecco il menù proposto. L'antipasto prevede «fritta con ricotta forte e



caponata», «fave scarfate» e «acquasale». Segue la «crudité»-«sobbra taula». I primi? Due: «Ceci e tria frita» e quindi l'«Amatriciana» (con e senza formaggio), proprio in ossequio all'aggiornamento del tema della cena. I secondi saranno due: la «Frittata rinforzata con verde varie (con o senza formaggio)» e le «Polpette di pane al sugo» con il contorno di «Verdure ripassate». Diversi i dessert: «Frutta fresca di stagione», «Pittule al primitivo», «Crosta di melecotogne», «Biscotto cegliese» e «Pasta di mandorla». I vini saranno «del territorio».

E Clara Suma Caforio conclude: «Il presidente Petroni ha ritenuto doveroso che da parte dell'Accademia si desse il contributo nell'ambito della nostra missione a favore della cucina tradizionale italiana, prendendo come simbolo gli spaghetti all'Amatriciana che sono il piatto più noto della zona e queste cinque delegazioni, certamente impegnate nello scopo hanno cercato di interpretare al meglio non solo il tema, ma anche lo spirito della cena ecumenica. I risultati - ha concluso - sono certa che saranno considerevoli».