

**ALL'HARRY'S BAR**

**Accademia della Cucina**  
La cena è con gli avanzi



**Arrigo Cipriani all'Harry's bar**

Anche quest'anno si svolgerà all'Harry's bar di Arrigo Cipriani la Cena Ecumenica della Delegazione di Venezia dell'Accademia Italiana della Cucina. Alle 20 di giovedì gli Accademici di Venezia s'incontreranno nello storico locale per celebrare l'importante appuntamento annuale, che vede idealmente riuniti a tavola, alla stessa ora, tutti gli Accademici in Italia e nel mondo per consumare una cena ispirata a un unico tema, scelto del Centro Studi dell'Accademia, che quest'anno sarà: "La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia". La conviviale sarà preceduta da una relazione sul tema proposto, che sarà tenuta dalla Delegata di Venezia Rosa Maria Rossomando Lo Torto. L'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani assieme a Dino Buz-

zati Traverso, Arnoldo Mondadori, Giò Ponti e altri intellettuali e artisti, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della Cucina del nostro Paese, studiandone la gastronomia e stimolando iniziative atte a divulgarne la conoscenza. Nell'ambito delle iniziative culturali promosse dall'Accademia Italiana della Cucina, la Delegazione di Venezia ha ideato, con l'Archivio di Stato e la Biblioteca Marciana, la mostra: "Non solo spezie. Commercio e alimentazione tra Venezia e Inghilterra nei secoli XIV-XVIII", che sarà inaugurata il 3 dicembre alle 10.30 nel Salone Sansoviniano della Marciana. La mostra intende illustrare attraverso documenti, libri e cartografia, i rapporti tra la Repubblica di Venezia e l'Inghilterra, con particolare attenzione agli scambi commerciali di generi alimentari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

