

TRADIZIONI VENERDÌ A SAN FRANCESCO

Accademia della Cucina nel chiostro del convento per una serata conviviale



Le conviviali sono occasioni di incontro e di scambio di idee che ogni anno culminano con la Cena ecumenica»



L'antica chiesa e l'annesso ex-convento di San Francesco a Pescia

LA DELEGAZIONE di Montecatini Terme-Valdinievole dell'Accademia Italiana della Cucina, coordinata da Alessandro Giovannini, opera da oltre trent'anni per valorizzare il territorio, cercando di diffondere la conoscenza delle sue tradizioni di vita, come Gente di Padule, e preparazioni tipiche, ad esempio la cioncia. All'insegna del binomio gastronomia e cultura ha de-

ciso di contribuire alla valorizzazione della città di Pescia e dei suoi monumenti: collaborando con l'amministrazione Comunale ha organizzato, per venerdì, una conviviale nel chiostro del convento di San Francesco; la cena sarà preceduta, alle 19, dalla visita alla chiesa e alle opere d'arte che racchiude. L'ambientazione «che vuole essere un omaggio e uno stimolo alla conoscenza

della città – afferma una nota della delegazione – che proseguirà volgendo l'attenzione ad altri monumenti ed agli antichi modi di vita della valle».

L'ACCADEMIA è stata fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani, e si pone il fine di tutelare le tradizioni della gastronomia italiana, promuovendone salvaguardia e miglioramento; si articola in oltre 200 delegazioni in Italia e 70 all'estero, e più di 7500 iscritti. L'attività, svolta anche tramite la Biblioteca dell'Osso, il Centro Studi Marenghi e i Centri Studi territoriali, ha meritato all'Accademia il riconoscimento di Istituzione culturale della Repubblica Italiana. Il lavoro degli accademici ha portato alla realizzazione convegni e volumi, come il ricettario «La tradizione a tavola» e le guide ai ristoranti, oltre al mensile «Civiltà della tavola».

