

**ALANNO****Accademia della cucina  
Domani conviviale  
su "La cucina e il riso"**

ALANNO

È "la cucina del riso" il tema della prossima riunione conviviale ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina, l'istituzione culturale della Repubblica Italiana fondata nel 1953 da Orio Vergani, che ha appena pubblicato il nono titolo della collana "Itinerari di Cultura Gastronomica", dedicato appunto a questo tema dell'anno. La riunione è prevista per la sera di giovedì 16 ottobre e vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo.

Tra le delegazioni abruzzesi, i membri di Pescara Aternum si sono dati appuntamento nel ristorante "Villa Alessandra" di Alanno e con l'occasione dell'Ecumenica avverrà anche il "passaggio della campana", ovvero il cambio di delegato: a Paolo Fornarola, già coordinatore territoriale per l'Abruzzo, subentrerà Mimmo Russi. Simposiarche della serata saranno Luciana D'Aprile ed Ermina Ariosto che proporranno un menù nel quale il riso costituisce l'elemento principale di piatti tradizionali e la base di interpretazione di preparazioni innovative. Infatti nella nostra regione la storia del riso ha radici risalenti, come ha documentato ultimamente Giacomo De Iuliis nel libro "La battaglia del riso" che racconta la risicoltura nell'Abruzzo teramano pre e post-unitario tra proibizione, abusivismo e speranze di ripresa. Nel corso della serata gli Accademici di Pescara Aternum si confronteranno su diversi aspetti gastronomici e sociali del riso, accompagnati dalla relazione di Paola Pierucci, ordinario di Storia economica all'Università d'Annunzio, sulle vicende del riso in Abruzzo. (g.d'o)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

