

Con l'Aic alla scoperta del pescato locale

CONVEGNO

Valorizzazione dei prodotti tipici, a cominciare dal pescato locale e riappropriazione dell'arte del "Mangiar sano", stati questi i leit motive dell'iniziativa per celebrare i Trenta anni dell'Accademia Italiana della Cucina a Civitavecchia. Ospitata nel Forte Michelangelo nel centro culturale delle Capitanerie, alla convention c'erano molti soci fondatori della delegazione locale e il presidente nazionale Giovanni Ballarini. «L'importanza della buona cucina come valore aggiunto nella storia e tradizione di Civitavecchia» è stata sottolineata dal sindaco Cozzolino che ha dato massima disponibilità al ripetersi di «iniziative insegnino ai nostri giovani l'arte del mangiare bene, nell'era dei fast food e



IL CONVEGNO Si è parlato della pesca e del pescato al convegno Aic

dei pranzi veloci, ai quali io stesso ricorro praticamente ogni giorno». A centrare l'attenzione alla peculiarità del pescato locale è stato però il delegato Massimiliano Sardone, biologo marino, che ha svelato come la maggior parte del

nostro prodotto ittico, soprattutto pesce azzurro, non viene consumato localmente ma viene esportato: «insegriamo ai nostri figli a sostituire i pangasio con gli sgombri nostrani».

Cri.Ga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

