

Ieri la presentazione ufficiale

Accademia Italiana della Cucina, inaugurata la delegazione vastese

VASTO. Anche Vasto e il territorio vastese da ieri ha ufficialmente una delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina, con a capo Rocco Pasetti, in qualità di delegato; per quanto riguarda il direttivo, vice delegato è Filippo Pietrocola, Adri Cesaroni il segretario e Pino Iubatti e Beniamino Di Domenico i consultori; tra gli accademici che formano la delegazione vastese, alcuni provengono da quella provinciale e altri sono invece "nuovi".

La presentazione ufficiale è avvenuta ieri mattina nella Sala Pinacoteca di Palazzo d'Avalos, alla presenza del delegato di Vasto, Rocco Pasetti, il delegato regionale Mimmo D'Alessio e il vice presidente vicario nazionale, Severino Sani. Per l'amministrazione comunale, l'assessore Lina Marchesani.

Nelle parole del delegato regionale la storia dell'Accademia che, con i suoi fondatori, già 65 anni fa "aveva percepito alcuni rischi legati alla globalizzazione". Come sottolineato da D'Alessio, infatti, "compito dell'Accademia è quello di monitorare il territorio, come sentinelle del gu-

sto, per scongiurare il rischio della perdita delle tradizioni. L'Accademia Italiana della Cucina è riconosciuta come Istituzione culturale della Repubblica Italiana ed è strutturata in delegazioni, in Italia e all'estero, dove ci sono comunità di italiani. Il territorio della Provincia di Chieti è molto ampio e siccome questo territorio è ricco di cultura e tradizioni legate alla cucina, abbiamo deciso di inaugurare una delegazione proprio qui a Vasto".

È stato poi il vice presidente vicario, Severino Sani, a dare il benvenuto ai nuovi accademici, ricordando la mission dell'associazione, a cominciare dalla tutela delle tradizioni della cucina italiana, fino allo studio dei problemi della gastronomia: "L'Accademia - ha precisato Sani - è estranea a qualunque tipo di iniziativa commerciale ed economica; il nostro interesse è sulla cultura e sulle tradizioni, non per la commercializzazione dei prodotti, attività lecita e positiva, ma estranea alla nostra mission". Il vice presidente vicario ha poi ricordato l'importante appuntamento annuale che vede riunite tutte le delegazioni, intorno al 15 ottobre

di ogni anno, per un appuntamento a tema. Quest'anno si parlerà di condimenti, sughi e salse.

A seguire, l'assessore Lina Marchesani ha portato i saluti dell'amministrazione comunale, ricordando le eccellenze della cucina vastese, tra cui il brodetto e la scapece.

Infine, parola al delegato vastese, Rocco Pasetti, il quale non ha nascosto la propria emozione per il momento particolare che è chiamato a gestire per il territorio. "Il nostro ruolo - ha tenuto a spiegare Pasetti -

non è quello di giudici, ma di tutori. Guai a pensare a una cucina ripetibile all'infinito, ci sono tipicità e unicità di materie prime che vanno salvaguardate, a cominciare da una corretta comunicazione, che troppo spesso purtroppo risulta poco chiara, soprattutto per quanto riguarda proprio le materie prime utilizzate. In collegamento con le istituzioni do la massima disponibilità a servire questo territorio". Pasetti ha poi ricorda-

to il primo appuntamento istituzionale, con l'inaugurazione dell'anno accademico, al termine della stagione estiva.

n.l.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.