

Faenzanotizie.it

il quotidiano della tua città in tempo reale

Ravennanotizie.it | Lugonotizie.it | Cervianotizie.it

Brisighella | Casola Valsenio | Castel Bolognese | Riolo Terme | Solarolo | Romagna Faentina | Faenza

[Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Cultura](#) [Spettacolo](#) [Sport](#) [Altro](#)

Sabato 21 Febbraio 2015

[Newsletter / RSS](#) / [SCRIVI ALLA REDAZIONE](#)[Homepage](#) > [Cultura](#)

L'Accademia Italiana della Cucina di Faenza festeggia i 20 anni: incontro e cena in Pinacoteca

Sabato 21 Febbraio 2015 - [Faenza](#)

La **Delegazione di Faenza dell'Accademia Italiana della Cucina** oggi, sabato 21 febbraio, festeggerà il proprio ventennale. Per celebrare l'evento è stato scelto un luogo molto suggestivo, ovvero la **Pinacoteca Comunale**. Il suo direttore, **Claudio Casadio**, terrà una relazione sul tema: **"Il Fiasco nella storia e nell'arte"**, traendo lo spunto da alcuni dipinti presenti nelle sale che ritraggono tale oggetto a partire dal 1600.

ACCADEMIA
ITALIANA
DELLA CUCINA

La cena, curata dall'Associazione dei ristoratori faentini Degusti, proporrà tra gli altri alcuni piatti realizzati seguendo fedelmente le ricette che la Delegazione ha depositato negli anni passati presso la Camera di Commercio, ovvero i **cappelletti di magro** ed i **"bazotti" (bassotti) della tradizione faentina**.

Alla presenza del Presidente nazionale, **Giovanni Ballarini**, l'attuale Delegato, **Riccardo Vicentini**, ripercorrerà i momenti più significativi dell'attività della Delegazione locale, che conta 34 soci. La Delegazione ha voluto molto spesso coniugare la "cucina" ai luoghi più significativi della città, quali alcuni Rioni ed il Ridotto del Teatro Masini, in occasione di una conviviale tenutasi nell'ambito delle recenti celebrazioni manfrediane.

L'Accademia Italiana della Cucina, riconosciuta dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, è una associazione senza fini di lucro fondata nel 1953 allo scopo di tutelare le tradizioni della Cucina Italiana di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Per il conseguimento del proprio obiettivo, l'Accademia studia ed approfondisce gli aspetti della Gastronomia e della tavola italiane e promuove tutte quelle iniziative che possono valorizzare e divulgare la cucina italiana come espressione di civiltà, di cultura e di costume. L'Accademia è costituita da 212 Delegazioni territoriali in Italia e 75 all'estero, con più di 7500 associati.

I soci di ciascuna Delegazione si ritrovano mensilmente in occasione di un convivio organizzato in un ristorante del proprio territorio, allo scopo di verificare la validità delle materie prime utilizzate, la presentazione e la qualità dei piatti presentati, nonché l'accoglienza prestata dal ristoratore. La presenza di un relatore, quasi sempre locale, permette ai soci di approfondire temi gastronomici legati al proprio territorio ed alle sue tradizioni che vengono a costituire materia di confronto tra i presenti. Ben consci che la preparazione delle future generazioni di cuochi e personale di sala nasce nelle scuole dedicate, non manca la collaborazione con gli Istituti Alberghieri (relativamente al nostro territorio quello di Riolo Terme) attenti alla tradizione ma anche all'innovazione poiché entrambi gli aspetti sono i motori di una cucina viva. Con frequenza annuale, i soci delle Delegazioni del territorio romagnolo, coordinate da **Gianni Carciofi**, si ritrovano per approfondire temi comuni che quest'anno è stato deciso essere quello delle paste fresche artigianali.

[Cultura](#)0 [Commenti](#) ...[Commenta anche tu!](#)[Tweet](#)

COMMUNITY

[La posta dei lettori](#)[Redazione diffusa](#)[La città che...](#)[L'opinione](#)[Videointerviste](#)[Info utili](#)[L'angolo dei libri](#)[Giovinbacco](#)[Il parere dei lettori](#)[Meteo](#)