



## 20 anni di successi Accademia Cucina Marsa

*Il Delegato Franco Santellocco Gargano celebra le antiche tradizioni dell'Abruzzo Interno*

Publicato da [Roberta Maiolini](#) 6 Giugno 2024 33



**Gli anniversari restano nella memoria collettiva, come passaggi importanti, da custodire non solo negli album fotografici, ma nei cuori di coloro che ne hanno vissuto la sua evoluzione.** Così il sodalizio dell'Accademia della Cucina Italiana (fondata nel 1953, a Milano, da Orio Vergani), viene sempre più apprezzata in tutte le sedi nazionali ed internazionali, riconosciuta in sede dell'UNESCO, nonché dei vari Ministeri, dal MAECI, all'Agricoltura, al MIC ed allo Sviluppo Economico (che ha emesso anche un francobollo per celebrare la nascita dell'ACCADEMIA) come unica per storia e d'identità italiana nel mondo. La stessa Marsica, subregione abruzzese, in questi ultimi decenni è stata arricchita dalla forte impronta lasciata dalla sua Delegazione di Avezzano (AQ), guidata con lungimiranza dal Conte Franco Santellocco Gargano, alla luce di una lunga esperienza di manager. Oramai sono tanti e tali gli eventi succedutisi negli anni da riassumere, come un "Gran Tour", il percorso in ogni paese, sul filo della storia millenaria di un'antica e fiera terra, con la sua lunga tradizione e cultura agro-silvo-pastorale, cantata da illustri poeti e scrittori come Gabriele D'Annunzio. Nella sua "Fiaccola Sotto il Moggio" scriveva: "Sopra Luco evvi un monte erto e serposo, nomato Angizia, dove salgo per far preda e nei tempi, v'era una città di Re ed Indovini". Ed

ancora **Ignazio Silone**, fin dal suo capolavoro ” **Fontamara**”, descrisse proprio il rituale della cena in una “**Sacra Famiglia**”, nei giorni di festa. E così riavvolgendo il nastro delle tante conviviali svolte dalla delegazione marsa, si trovano non solo i più tipici piatti della cucina abruzzese, ma la storia culturale del territorio, con i prodotti rinomati della **Piana del Fucino**, che ha trasformato gli antichi pescatori in valenti agricoltori, dopo il grandioso prosciugamento del lago, da parte del Principe **Alessandro Torlonia**, a partire dal 1853. Questo rievocato da un pregevole libro del Prof. **Sandro Valletta**, promosso recentemente dal **Consorzio di Bonifica Ovest, Bacino Liri – Garigliano**, guidato dal suo Direttore, **Dott Abramo Bonaldi**. Oggi, in questo fertilissimo altopiano, di 14 mila HA, si coltivano prodotti eccellenti ed unici: dalle patate alle carote IGP, a tutte le varietà più gustose delle varie insalate, a partire dal suo radicchio e porro, senza dimenticare i particolari pomodori, per i palati più esigenti. Tutti questi elementi sono stati posti al centro dell’ultima conviviale, svoltasi il 5 giugno us, a **Luco dei Marsi (AQ)**, presso il noto ristorante **Angizia**. Una lieta serata di “**festa gastronomica**“, ma prima ancora di riflessione aperta dalla relazione del **Dott. Antonio Moscianese Santori**, già **Dirigente medico, cardiologo**, presso l’**Ospedale di Atri (TE)**. Essa, ha riconfermato la forte **interconnessione tra il cibo e la salute**, che va ancor più preservata attraverso un adeguato stile di vita e di alimentazione sana, con un’efficace prevenzione, da comunicare fin dall’infanzia, a partire dall’**educazione alimentare**, sia in famiglia che a scuola, passando così per la gelosa custodia dello stesso **patrimonio eno-gastronomico locale**, che ha proprio nell’**Accademia della Cucina**, un suo pilastro insostituibile, per la selezione e divulgazione, specie tra le nuove generazioni, più di altre vittime del “**cibo spazzatura**“. Ed ora in libreria è arrivato anche l’ultimo **libro di Luigi Braccili (Ed. Comete-Scie d’Abruzzo)**, con la “**Cucina Abruzzese**” e le sue 110 ricette scelte, che vengono ancor più promosse altresì da chef internazionali, come **Nico Romito**, attraverso la stessa rete delle nostre formidabili comunità abruzzesi nel mondo, presenti con i migliori ristoranti stellati, in ogni angolo del “**PIANETA TERRA**“.