

LA GASTRONOMIA
ASCOLI



Vittorio Ricci consegna le insegne dell'Accademia a Lucio Sestili

L'Accademia della cucina gusta il "quinto quarto" al Kursaal di Lucio Sestili

L'antica tradizione della cucina ascolana è stato il filo conduttore della prima riunione del nuovo anno della delegazione picena dell'Accademia italiana della cucina.

Vittorio Ricci, delegato provinciale, ha accolto gli accademici presso il ristorante Enoteca Kursaal scelto come emblema dei ristoranti storici del capoluogo piceno. È stato un piacevole incontro all'insegna dell'antica tradizione della cucina locale e della cucina povera, del "quinto quarto", le parti meno nobili dell'animale. Così la trippa e la lingua hanno segnato l'avvio del menu concordato dal simposiarca, Paolo Ulissi con il mitico Lucio Sestili, perfetto padrone di casa. È stata una serata conviviale all'insegna della tradizione cui ha contribuito, con i suoi piacevoli interventi, il professore Leonardo Seghetti, componente anche del Centro studi nazionale dell'Accademia. Il docente ha letteralmente incantato i

presenti con notizie sulla gastronomia in combinazione con le gustose proposte in tavola. A vivacizzare la giornata Carmelita Galì - re o meglio regina del carnevale di Ascoli per l'edizione 2023 - che ha declamato con grande professionalità alcuni divertenti versi nel musicale vernacolo ascolano.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218