



La cucina tradizionale regionale itinerario tra le ricette più originali

Angelo Tamburini. Il delegato della sezione aretusea ha presentato il volume "Le festività religiose: La Quaresima, La Pasqua, Il Natale, I Santi patroni"

pleta riscrittura dell'analoga già opera pubblicata nel 2010.

«Il libro - spiega Tamburini - ha una nuova struttura: non più su base regionale, bensì secondo il calendario liturgico. Esso si presenta come una sontuosa novità anche perché impreziosito da miniature, disegni e fotografie di forte impatto. Oltre alle feste più importanti, ci sono quelle che molte regioni dedicano ai Santi Patroni, in un itinerario che ci induce a fermarci in momenti di gioia comune e fraterna. Con questa collana e con uscite semestrali, Accademia Italiana della Cucina diffonde il frutto delle proprie ricerche e studi condividendolo non solo con gli Accademici ma anche nel pubblico allargato, infatti i volumi sono disponibili nelle librerie in tutto il territorio italiano».

L'idea di ampliare la produzione editoriale dell'Accademia Italiana della Cucina con la realizzazione della Biblioteca di Cultura Gastronomica nasce appunto dalla volontà di diffondere, anche al di fuori della realtà accademica, il lavoro raccolto in questi ultimi undici anni negli itinerari di cultura gastronomica. I contenuti originali presenti negli itinerari sono stati aggiornati, integrati e corredati di un apparato iconografico di grande eleganza e impatto visivo.

Nel corso della serata il Simposiarca Gabriele Carnemolla ha presentato, con dovizia di particolari il menu.

Infine la consegna del gagliardetto accademico allo chef Dario Tartaglia e ad un rappresentante dei fratelli Cutrufo comproprietario del "Fratelli Restaurant".

Alcuni momenti della serata con la delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina che ha ripreso la sua attività istituzionale nel rispetto della normativa vigente su Covid-19



«Una sontuosa novità anche perché impreziosito da miniature, disegni e fotografie»

La delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina ha ripreso la sua attività istituzionale nel rispetto della normativa vigente su Covid-19, visitando "Fratelli Restaurant" in Ortigia. Il delegato Angelo Tamburini ha dato il benvenuto agli intervenuti e ha avviato l'incontro conviviale con l'aperitivo: una caponata con ricotta Iblea su crostino con calice di "Eureka" rosée delle Cantine Marabino. Quindi Angelo Tamburini ha presentato il volume "Le festività religiose nella cucina tradizionale regionale- La Quaresima, La Pasqua, Il Natale, I Santi patroni" della Biblioteca di cultura gastronomica dell'Accademia Italiana della Cucina, una com-

OLTRE ALLE FESTE più importanti, ci sono quelle che molte regioni dedicano ai santi patroni dei loro Comuni



Al centro Angelo Tamburini delegato della sezione di Siracusa dell'Accademia italiana della cucina all'interno de "Fratelli Restaurant" in Ortigia

