



Piattaforma di informazione locale affiliata al network cittanet

Questo articolo può essere letto su [www.pescaranews.net](http://www.pescaranews.net)

pescaranews.net è una piattaforma di informazione locale affiliata al network Cittanet

Spazio Aperto è uno spazio offerto alla città, alle associazioni, agli enti, a quanti intendono partecipare alla vita sociale e culturale del territorio. Scopri di più.

## L'Accademia della Cucina di Pescara celebra il fritto

Publicato il: 20/09/2021, 09:38 | di *Alessandra D'Attilio* | Categoria: **Attualità** | Articolo pubblicato in Spazio Aperto



Gli accademici della **Delegazione di Pescara** si sono riuniti venerdì 17 settembre al Ristorante **“La Taverna del Conte”** di **Montesilvano Colle**, per celebrare il tema **“Fritti, Frittate e Frittelle”**, argomento della Ecumenica 2020 rinviata a causa delle restrizioni imposte dalla pandemia.

PUBBLICITÀ

<p>Fano Via I. einaudi, 26</p> <p>Fare e rinnovare Dal 26/08/21 al 26/09/21</p>		<p>Casetta da giardino manor pent</p> <p>5469<sup>00</sup> <b>10% di sconto</b> <b>€419<sup>00</sup></b></p>	<p>Vai alle offerte</p> <p>Vedi le condizioni sul sito.</p>
---	--	--	---

Riservatezza



Relatore **Stefano Greco**, giornalista gastronomico marchigiano, ideatore e coordinatore di “Fritto Misto”, l’unico vero festival del fritto in Italia, che si tiene dal 2005 ad Ascoli Piceno.

Il Delegato **Giuseppe Fioritoni** ha introdotto il tema della sera, sottolineando l’importanza della cena Ecumenica annuale che vede tutti gli accademici del mondo nello stesso giorno impegnati in una conviviale sul tema prescelto dalla Presidenza e dal Centro Studi Nazionale. Ha inoltre ripercorso rapidamente la storia della frittura, facendo riferimento agli storiografi gastronomici Massimo Montanari e Jean Louis Flandrin.

Il Relatore **Stefano Greco** ha illustrato in maniera esauriente le migliori tecniche e i migliori prodotti necessari per ottenere una frittura salutare e di qualità, sottolineando soprattutto il valore dell’olio d’oliva extravergine e dell’olio di semi di girasole ad alto contenuto di acido oleico.

Da sfatare il luogo comune che la frittura sia nociva, come dimostrato anche da uno studio condotto in collaborazione con l’Università Cattolica del Sacro Cuore; l’importante è utilizzare una sola volta l’olio per rendere più salutare la frittura ed evitare che possano svilupparsi le sostanze tossiche come l’acroleina e le aldeidi.

La frittura, in tutte le sue declinazioni, costituisce un patrimonio assoluto della gastronomia italiana. Ogni regione ha i suoi piatti di frittura identitari: il fritto misto piemontese, lo gnocco fritto emiliano, le olive ascolane, i fiori di zucca romani, il cuoppo e la pizzafrutta napoletana, i panzerotti pugliesi, gli arancini siciliani, le seadas sarde, la cotoletta alla milanese, le *revoteche* abruzzesi; ci sono poi le specialità dei giorni di festa: le castagnole e le frappe o chiacchiere carnascialesche, le zeppole e i bignè di San Giuseppe, i cagionetti natalizi e l’immane fritto misto all’italiana che allietta le tavole di tutte le principali festività.

Simposiarca della serata l’Accademico **Uberto Crescenti**, già Rettore dell’Università d’Annunzio, che ha scelto un gradevole menù, con fritti della tradizione del territorio in parte rivisitati in chiave moderna dallo staff del Ristorante “La Taverna del Conte” di Montesilvano Colle ove si è svolta la conviviale: fiori di zucca farciti di alici e formaggio primo sale fritti in pastella di acqua e farina, olive ascolane (queste gradito omaggio del Relatore), frittelle con verdure di campagna, pallotte cacio e ovo impanate e fritte a adagiate su un letto di gazpacho di pomodorini, risotto alla crema di zucchine con decorazioni di porro fritto, costatine d’agnello fritte.

Alessandra D’Attilio



**Contatti**

redazione@pescaraneews.net

riservatezza

