

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, MIELE PROTAGONISTA DELLA GIORNATA DI STUDIO REGIONALE



di Redazione 25 Marzo 2022 in Attualità

A A



Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina. Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'AIC, guidato da Nicola D'Auria, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza. Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell'Aquila. Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori; Avezzano, delegato conte Franco Santellocco Gargano; Chieti, delegato Nicola D'Auria; Delegazione dell'Aquila, delegato Demetrio Moretti; Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato

Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola. Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori. Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, il rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provvisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame. il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l'apicoltrice Cecilia Pace, l'agronoma Alice Pietrantoni, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore. Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema "Le api nell'ecosistema" e Fabio Alberto Montagiani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione

dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari. “Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, Nicola D’Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico

<https://www.chietitoday.it/economia/miele-giornata-accademia-italiana-cucina-abruzzo.html>

Il miele protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina

Venerdì 25 e sabato 26 marzo nove appuntamenti nell'ambito dell'iniziativa promossa dal coordinamento territoriale d’Abruzzo dell’Accademia Italiana della Cucina



Il miele protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Venerdì 25 e sabato 26 marzo saranno nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

Ben cinque le "Città del Miele" in Abruzzo: Tornareccio e Roccascalegna in provincia di Chieti, Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli in quella dell'Aquila.

La delegazione di Chieti, presieduta da Nicola D'Auria, sabato 26 marzo, organizza la visita all'azienda "ADI Apicoltura" di Tornareccio e poi, prima della conviviale che si terrà al ristorante "La Castellana" di Atessa, un convegno presso la sala polifunzionale "Remo Gaspari" del Comune di Tornareccio con l'intervento, tra gli altri, del sindaco di quella Città del Miele, Nicola Iannone, del presidente dell'associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, Luigi Iacovanelli, del prof. Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'università degli studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara e del vicepresidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio.

Il delegato di Vasto, Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti della Delegazione del Vasto per la sera del 25 marzo presso il Ristorante "Emozioni &

Sapori”. Prima della conviviale ci sarà il convegno sul tema “Il Miele incontra il Mare” che vedrà come relatori il dottor Andrea Russo, docente di Analisi Sensoriale del miele sulla produzione del miele e sua importanza economica, la dott.ssa Annarita Pietrocola e il prof. Luigi Murolo.

“Sin dalla sua prima edizione - ha spiegato il coordinatore territoriale Abruzzo dell’Aic, Nicola D’Auria - la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.pescaranews.net/notizie/attualita/30179/gli-accademici-di-pescara-alla-scoperta-dei-mieli>

Gli Accademici di Pescara alla scoperta dei mieli

Alessandra D'Attilio • 28/03/2022 • Attualità





-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

E' il **miele**, quest'anno, l'elemento tematico posto al centro della **Giornata di studio regionale sul miele promossa dal Coordinamento territoriale dell'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina**. Nove gli eventi conviviali e gli incontri culturali sul tema organizzati dalle

nove delegazioni abruzzesi, nei giorni di venerdì 25 e sabato 26 marzo.

“Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato Nicola D’Auria, Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

“Dal miele ai mieli” il tema della riunione della Delegazione di Pescara, guidata da **Giuseppe Fioritoni**, che ha visto come relatore **Piergiorgio Greco**, giornalista professionista, iscritto all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriale del Miele, membro del comitato organizzatore di “Tornareccio Regina di Miele”, la più importante manifestazione apistica abruzzese, che dal 2007 si tiene nel

penultimo fine settimana di settembre nella storica “capitale abruzzese del miele”, dove vivono e lavorano apicoltori attivi anche sui mercati internazionali. In occasione dell’evento il centro storico del borgo, famoso per i mosaici che ne fanno un museo a cielo aperto, si riempie di stand e si anima di incontri, spettacoli, mostre, itinerari, degustazioni, ristorazione a tema.

Nel corso del suo intervento, Greco ha introdotto i presenti alla scoperta della dimensione “plurale” del miele: specie nel nostro paese, infatti, la valorizzazione dei mieli uniflorali ha trasformato questo prodotto in una delle mille eccellenze che costellano la gastronomia italiana. Dopo una parte introduttiva, il relatore ha guidato i presenti alla scoperta di quattro mieli uniflorali: sulla, ailanto, eucalipto e una rara melata d’abete, tutti e quattro raccolti da apicoltori tornarecciani. Prima del dessert, poi, Greco ha suggerito abbinamenti con tre tipologie di formaggi: una ricotta di pecora, un pecorino di Farindola e il famoso “trittico” del compianto Gregorio Rotolo, recentemente scomparso. “Dal miele ai mieli”, allora, è diventata una serata di scoperta e di gusto, nel clima conviviale tipico dell’Accademia Italiana della Cucina.

Decisamente apprezzato dai commensali il menu scelto dal Simposiarca **Antonio Tacconi**: lecca lecca di parmigiano con miele di agrumi e semi di girasole; umami di rape emulsionate al miele e stracciatella; carciofo al forno a legna; tortelli al manzo e ristretto al Montepulciano; guancette di maiale al miele e mele; colomba artigianale al miele di fiori d'arancio e crema pasticcera. Sapiente ed accurata la selezione di pregiati vini che hanno accompagnato le singole portate. Alla fine della conviviale, uno spontaneo, caloroso applauso ha salutato l'ingresso in sala del giovane Chef **Moreno D'Antuono**, alla guida della brigata di cucina del ristorante SOMS di Via Piave che ha ospitato la riunione conviviale.

<https://www.ilnuovoonline.it/2022/03/25/il-miele-protagonista-della-giornata-di-studio-regionale-promossa-dal-coordinamento-territoriale-dabruzzo-dellaccademia-italiana-della-cucina/>

Il miele protagonista della Giornata di Studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina

Date: *25 Marzo 2022*



Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC). Da qualche anno a questa parte, infatti, tutte le nove delegazioni abruzzesi dell'AIC, istituzione culturale della Repubblica Italiana, si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

Nel 2022 la scelta del Coordinamento Territoriale, guidato da Nicola D'Auria, è quella del nettare delle api, che conta in Abruzzo ben cinque "Città del

Miele”: Tornareccio e Roccascalegna in Provincia di Chieti, Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli in quella dell’Aquila.

Tutti gli eventi organizzati dalle nove delegazioni abruzzesi dell’AIC si terranno oggi e domani.

La Delegazione di Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori, riunirà accademici e ospiti la sera del 25 marzo presso la Trattoria “Zed” di Atri per un convegno che vedrà come relatori la prof.ssa Oliva Menozzi e Sabrina Centorame.

Il delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, ha convocato, sempre per il 25 marzo sera, i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante “La Cantina Villa Elena” dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatori Stefano Maggi (“*Le api nell’ecosistema*”) e Fabio Alberto Montagiani (“*Il laborioso mestiere dell’apicoltore*”).

La Delegazione di Chieti, presieduta da Nicola D’Auria, ha invece optato per l’intera giornata di sabato 26 marzo, quando ci sarà la visita all’azienda “ADI Apicoltura” di Tornareccio e poi, prima della conviviale che si terrà al ristorante “La Castellana” di Atessa, un convegno presso la sala polifunzionale “Remo Gaspari” del Comune di Tornareccio con l’intervento, tra gli altri, del sindaco di quella *Città del Miele*, Nicola Iannone, del presidente dell’Associazione apicoltori professionali d’Abruzzo, Luigi Iacovanelli, del prof. Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell’Università degli Studi “*Gabriele d’Annunzio*” di Chieti-Pescara e del vice Presidente vicario dell’Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D’Alessio.

La Delegazione dell’Aquila ed il suo delegato, Demetrio Moretti, hanno organizzato l’evento presso il ristorante “*Osteria della Posta*” a Poggio Picenze. Su tema “*Le api e il miele, una lunga e dolce storia*” relazionerà il prof. Aldo Lepidi dell’Università dell’Aquila.

La Delegazione di Pescara, guidata del Delegato Giuseppe Fioritoni, la sera del 25 marzo terrà la conviviale presso il Ristorante SOMS sito in Pescara. Relatore il giornalista Piergiorgio Greco, esperto di analisi sensoriale del miele che terrà un seminario sul tema “Dal miele ai mieli”. Seguirà la degustazione di varie tipologie di miele e la cena con piatti preparati con miele.

Mentre la Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà la sera del 25 con i suoi ospiti al Ristorante “*La Griglia dell’Orso*”, discutendo prima della conviviale sul tema “*Il miele: un prodotto naturale magnifico*”, introdotto dal dott. Marino Giorgetti.

Il ristorante “*Ovidius*” ospiterà l’evento preparato dalla Delegazione di Sulmona, guidata da Gianni D’Amario, che vedrà le relazioni di dell’apicoltrice Cecilia Pace, dell’accademico Antonio Pacella e dell’agronoma Alice Pietrantoni.

La Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D’Archivio, ha scelto “Dolce come il Miele” quale tema per il convegno che si terrà il 25 marzo presso l’I.I.S “Di Poppa-Rozzi”. Dopo i saluti del Sindaco di Teramo, Gianguido D’Alberto, di Caterina Provisiero, dirigente dell’I.I.S. “Di Poppa-Rozzi” Teramo, del rettore dell’Università di Teramo, Dino Mastrocola, e del presidente dell’Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Tommaso Navarro, moderati da Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), ci saranno gli interventi di Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria (Università degli Studi di Teramo), Domenico Iobbi, Docente di Enogastronomia (I.I.S. “Di Poppa-Rozzi” di Teramo), Ferdinando Bilanzola, dell’Apicoltura Acquaratola (Rocca Santa Maria).

Il Delegato di Vasto, Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti della Delegazione del Vasto per la sera del 25 marzo presso il Ristorante “*Emozioni & Sapori*”. Prima della conviviale ci sarà il convegno sul tema “*Il*

Miele incontra il Mare” che vedrà come relatori il dott. Andrea Russo, docente di Analisi Sensoriale del miele sulla produzione del miele e sua importanza economica, la dott.ssa Annarita Pietrocola ed il prof. Luigi Murolo.

“Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, Nicola D’Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.facebook.com/radiogiulianova/posts/miele-protagonista-anche-a-teramo-per-la-conviviale-territoriale-abruzzese-della/2144978248999248/>

Radio G Giulianova

Miele protagonista anche a Teramo per la Conviviale Territoriale Abruzzese dell’Accademia Italiana della Cucina

TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d’Abruzzo dell’Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell’Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L’appuntamento organizzato a Teramo da Claudio D’Archivio, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il 25 marzo, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto “Di Poppa-Rozzi”.

Dopo i saluti dello stesso D’Archivio, del sindaco Gianguido D’Alberto, della dirigente del “Di Poppa-Rozzi” Caterina Provvissiero, del Rettore dell’Università teramana Dino Mastrocola e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra, moderati dallo storico Sandro Galantini interverranno Michele Amorena, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all’UniTe, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia al “Di Poppa-Rozzi” e l’apicoltore Ferdinando Bilanzola, vincitore dell’edizione 2021 di Mielifesta! per i mieli unifloreali dell’Appennino.

«Sin dalla sua prima edizione – sottolinea Nicola D’Auria, coordinatore territoriale Abruzzo dell’Aic - la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».

<https://www.ekuonews.it/22/03/2022/miele-protagonista-anche-a-teramo-per-la-conviviale-territoriale-abruzzese-dellaccademia-italiana-della-cucina/>



<https://abruzzoweb.it/accademia-cucina-italiana-a-teramo-protagonista-il-miele-abruzzese/>

ACCADEMIA CUCINA ITALIANA: A TERAMO PROTAGONISTA IL MIELE ABRUZZESE

22 Marzo 2022 11:07



TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'[Abruzzo](#) dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L'appuntamento organizzato a [Teramo](#) da **Claudio D'Archivio**, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il 25 marzo, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco **Gianguido D'Alberto**, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" **Caterina Provisiero**, del Rettore dell'Università teramana **Dino Mastrocola** e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra, moderati dallo storico **Sandro Galantini** interverranno **Michele Amorena**, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia al "Di Poppa-Rozzi" e l'apicoltore **Ferdinando Bilanzola**, vincitore dell'edizione 2021 di Mielinfesta! per i mieli unifloreali dell'Appennino.

"Sin dalla sua prima edizione – sottolinea **Nicola D'Auria**, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato

al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».

https://t-info.it/post/ascoli-piceno/miele-protagonista-anche-a-teramo-per-la-conviviale-territoriale-abruzzese-dell-accademia-italiana-della-cucina_mQwipxL9

Miele protagonista anche a Teramo per la Conviviale Territoriale Abruzzese dell'Accademia Italiana della Cucina

Tmnotizie.com | mar 22 marzo





Tutti i diritti sono riservati a Tmnotizie.com ©

TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic).

Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L'appuntamento organizzato a Teramo da Claudio D'Archivio, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il 25 marzo, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco Gianguido D'Alberto, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" Caterina Provisiero, del Rettore dell'Università teramana Dino Mastrocola e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra, moderati dallo storico Sandro Galantini interverranno Michele Amorena, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia al "Di Poppa-Rozzi" e

l'apicoltore Ferdinando Bilanzola, vincitore dell'edizione 2021 di Mielinfesta! per i mieli unifloreali dell'Appennino.

«Sin dalla sua prima edizione – sottolinea Nicola D'Auria, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio.

La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».

<https://abruzzolive.it/accademia-italiana-della-cucina-miele-protagonista-della-giornata-di-studio-regionale/>

Accademia Italiana della Cucina, miele protagonista della Giornata di studio regionale

NEWS

ht and Day N
RUZZOI

Di Redazione Cronaca Il 25 Marzo, 2022

Condividi



Avezzano. Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina.

Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'AIC, guidato da Nicola D'Auria, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza. Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell'Aquila.

Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori; Avezzano, delegato conte Franco Santellocco Gargano; Chieti, delegato Nicola D'Auria; Delegazione dell'Aquila, delegato Demetrio Moretti; Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola. Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori.

Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, il rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e

Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame, il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l'apicoltrice Cecilia Pace, l'agronoma Alice Pietrantonj, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore.

Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante “La Cantina Villa Elena” dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema “Le api nell'ecosistema” e Fabio Alberto Montagiani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari.

“Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale

importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio.

La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.marsicalive.it/accademia-italiana-della-cucina-miele-protagonista-della-giornata-di-studio-regionale/>

Accademia Italiana della Cucina, miele protagonista della Giornata di studio regionale

NEWS



Di Valentina Alessandro Il 25 Marzo, 2022 Ultimo Aggiornamento 25 Marzo, 2022 121



Avezzano. Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina.

Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'AIC, guidato da Nicola D'Auria, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza. Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell'Aquila.

Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori; Avezzano, delegato conte Franco Santellocco Gargano; Chieti, delegato Nicola D'Auria; Delegazione dell'Aquila, delegato Demetrio Moretti; Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola. Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori.

Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, il rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina,

Mimmo D'Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame, il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l'apicoltrice Cecilia Pace, l'agronoma Alice Pietrantonj, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore.

Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema "Le api nell'ecosistema" e Fabio Alberto Montagliani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari.

"Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che

rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio.

La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.terremarsicane.it/accademia-italiana-della-cucina-miele-protagonista-della-giornata-di-studio-regionale%EF%BF%BC/>

Accademia Italiana della Cucina, miele protagonista della Giornata di studio regionale

25 Marzo 2022 di Redazione Contenuti



Al via la Giornata di studio regionale promossa dal **Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina**. Sarà il **miele** il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del **Coordinamento territoriale dell'AIC**, guidato da **Nicola D'Auria**, che vedrà, tra oggi e domani, **26 marzo**, le **delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana** dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza.

Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: **Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli**, con **Tornareccio**, in provincia di Chieti, e **Roccascalegna** in quella dell'Aquila. Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: **Atri**, guidata da **Antonio Moscianese Santori**; **Avezzano**, delegato conte **Franco Santellocco Gargano**; **Chieti**, delegato **Nicola D'Auria**; **Delegazione dell'Aquila**, delegato **Demetrio Moretti**; **Delegazione di Pescara**, guidata del delegato **Giuseppe Fioritoni**; **Delegazione di Pescara-Aternum**,

presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola.

Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori. Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli **Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, il rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provvisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame. il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l'apicoltrice Cecilia Pace, l'agronoma Alice Pietrantoni, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore.**

Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema "Le api nell'ecosistema" e Fabio Alberto

Montagliani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari. **“Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, Nicola D’Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”**.

<https://www.espressione24.it/accademia-italiana-della-cucina-il-miele-ingrediente-fondamentale-del-patrimonio-enogastronomico-ortona-dei-marsi-pescina-e-aielli-citta-del-miele/>

**Accademia Italiana della
cucina: il miele, ingrediente
fondamentale del
patrimonio
enogastronomico. Ortona**

dei Marsi, Pescina e Aielli, “Città del Miele”.

4 giorni ago [Arianna Martini](#)

Al via la **Giornata di studio regionale** promossa dal **Coordinamento Territoriale d’Abruzzo dell’Accademia Italiana della Cucina**. Sarà il **miele** il protagonista della **Conviviale territoriale**, organizzata quest’anno su impulso del Coordinamento territoriale **dell’AIC**, guidato da **Nicola D’Auria**, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell’Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei **prodotti regionali di eccellenza**.

Sono **cinque in Abruzzo** le “Città del Miele”, e ben **tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli**, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell’Aquila. **Nove le Delegazioni abruzzesi dell’AIC**: Atri, guidata da *Antonio Moscianese Santori*; Avezzano, delegato conte *Franco Santellocco Gargano*; Chieti, delegato *Nicola D’Auria*; Delegazione dell’Aquila, delegato **Demetrio Moretti**; Delegazione di Pescara, guidata del delegato *Giuseppe Fioritoni*; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da *Giuseppe Di Giovacchino*; Delegazione di Sulmona, delegato *Gianni D’Amario*; Delegazione di Teramo, guidata da *Claudio D’Archivio*; Vasto, delegato *Filippo Pietrocola*.

Ogni Delegazione darà vita a **iniziative peculiari** che vedranno al centro **analisi a tutto tondo sul miele**, sulla centralità dell’ambiente per le produzioni e la valenza economica delle

stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori. Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il **professor Luigi Menghini**, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, il rettore dell'Università di Teramo, **Dino Mastrocola**, **Tommaso Navarro**, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, **Caterina Provvisiero**, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, **Luigi Iacovanelli**, presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, **Mimmo D'Alessio**, **Sandro Galantini**, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), **Michele Amorena**, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria, la professoressa **Oliva Menozzi**, **Sabrina Centorame**, il professore **Luigi Murolo**, il professore **Aldo Lepidi** dell'Università dell'Aquila, il giornalista **Piergiorgio Greco**, il dottor **Marino Giorgetti**, l'apicoltrice **Cecilia Pace**, l'agronoma **Alice Pietrantoni**, il dottor **Andrea Russo**, la dottoressa **Annarita Pietrocola**, **Domenico Iobbi**, docente di Enogastronomia, **Ferdinando Bilanzola**, apicoltore.

Gli **Accademici di Avezzano e della Marsica**, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante "**La Cantina Villa Elena**" dove, prima della conviviale dedicata, il professor **Stefano Maggi** offrirà una riflessione a tema "*Le api nell'ecosistema*" e **Fabio Alberto Montagliani**, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione dei convenuti la testimonianza della *ricca esperienza professionale nel settore*, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari.

“Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, **Nicola D’Auria** – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano **l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola** e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il **delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta** e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://azinforma.com/miele-protagonista-della-conviviale-territoriale-5-le-citta-presenti-dallabruzzo-ben-3-sono-marsicano/>

**Miele protagonista
della Conviviale
Territoriale: 5 le città
presenti dall’Abruzzo,**

ben 3 sono marsicane



by Redazione AZ Informa 25 Marzo

2022 in Attualità Reading Time: 2 mins read 47 3

A A

0



Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina. Sarà il

miele il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'AIC, guidato da Nicola D'Auria, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza. Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell'Aquila. Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori; Avezzano, delegato conte Franco Santellocco Gargano; Chieti, delegato Nicola D'Auria; Delegazione dell'Aquila, delegato Demetrio Moretti; Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola.

Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori. Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti- Pescara, il rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione apicoltori professionali

d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame. il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l'apicoltrice Cecilia Pace, l'agronoma Alice Pietrantoni, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore.

Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema "Le api nell'ecosistema" e Fabio Alberto Montagiani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari.

*"Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, **Nicola D'Auria** – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio*

per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.pescaralive.it/accademia-italiana-della-cucina-miele-protagonista-della-giornata-di-studio-regionale/>

Accademia Italiana della Cucina, miele protagonista della Giornata di studio regionale

By

Redazione Cronaca

Marzo 25, 2022

Avezzano. Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina.

Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'AIC, guidato da Nicola D'Auria, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza. Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell'Aquila.

Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori; Avezzano, delegato conte Franco Santellocco Gargano; Chieti, delegato Nicola D'Auria; Delegazione dell'Aquila, delegato Demetrio Moretti; Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola. Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori.

Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, il

rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provvvisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame, il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l'apicoltrice Cecilia Pace, l'agronoma Alice Pietrantoni, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore.

Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema "Le api nell'ecosistema" e Fabio Alberto Montagiani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari.

"Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria – la Conviviale Ecumenica regionale

ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio.

La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.politicamentecorretto.com/2022/03/22/miele-protagonista-anche-a-teramo-per-la-conviviale-territoriale-abruzzese-dellaccademia-italiana-della-cucina/>

**Miele protagonista anche
a Teramo per la
Conviviale Territoriale
Abruzzese**

dell'Accademia Italiana della Cucina

Digiornale -
Marzo 22, 2022
160

TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L'appuntamento organizzato a Teramo da **Claudio D'Archivio**, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il **25 marzo**, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco **Gianguido D'Alberto**, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" **Caterina Provisiero**, del Rettore dell'Università teramana **Dino Mastrocola** e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga **Tommaso Navarra**, moderati dallo storico **Sandro Galantini** interverranno **Michele Amorena**, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, **Domenico**

Iobbi, docente di Enogastronomia al “Di Poppa-Rozzi” e l’apicoltore **Ferdinando Bilanzola**, vincitore dell’edizione 2021 di Mielinfesta! per i mieli unifloreali dell’Appennino.

«Sin dalla sua prima edizione – sottolinea **Nicola D’Auria**, coordinatore territoriale Abruzzo dell’Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».

<https://cavalierenews.it/ricette-e-notizie/16485/accademia-italiana-della-cucina-miele-protagonista-della-giornata-di-studio-regionale.html>

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA |

MIELE PROTAGONISTA DELLA GIORNATA DI STUDIO REGIONALE

- Marzo 25, 2022
- Scritto da Monica Santellocco
- Pubblicato in [RICETTE-NOTIZIE](#)
- [0](#)
[commenti](#)

Condividi

Tweet

SHARE

Condividi



Miele

Redazione- Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina. Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'AIC, guidato da Nicola D'Auria, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza. Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell'Aquila. Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori; Avezzano, delegato conte Franco Santellocco Gargano; Chieti, delegato Nicola D'Auria; Delegazione dell'Aquila, delegato Demetrio Moretti; Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola. Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro aspetti storici e identitari dei diversi territori. Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università

degli Studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara, il rettore dell’Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell’Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provisiero, dirigente dell’I.I.S. “Di Poppa-Rozzi” Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell’Associazione apicoltori professionali d’Abruzzo, il vice presidente vicario dell’Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D’Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame. il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell’Università dell’Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l’apicoltrice Cecilia Pace, l’agronoma Alice Pietrantoni, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore. Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante “La Cantina Villa Elena” dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema “Le api nell’ecosistema” e Fabio Alberto Montagiani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all’attenzione dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari. “Sin dalla sua prima edizione - ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, Nicola D’Auria - la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico

<https://www.tmnotizie.com/miele-protagonista-anche-a-teramo-per-la-conviviale-territoriale-abruzzese-dellaccademia-italiana-della-cucina/>

Miele protagonista anche a Teramo per la Conviviale Territoriale Abruzzese dell'Accademia Italiana della Cucina

Redazione – *22 Marzo 2022*



TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata

dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L'appuntamento organizzato a Teramo da **Claudio D'Archivio**, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il **25 marzo**, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco **Gianguido D'Alberto**, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" **Caterina Provisiero**, del Rettore dell'Università teramana **Dino Mastrocola** e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga **Tommaso Navarra**, moderati dallo storico **Sandro Galantini** interverranno **Michele Amorena**, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, **Domenico Iobbi**, docente di Enogastronomia al "Di Poppa-Rozzi" e l'apicoltore **Ferdinando Bilanzola**, vincitore dell'edizione 2021 di Mielinfesta! per i mieli unifloreali dell'Appennino.

«Sin dalla sua prima edizione – sottolinea **Nicola D'Auria**, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio

per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».

<https://www.storiedabruzzo.com/2022/03/al-via-la-giornata-di-studio-regionale-promossa-dal-coordinamento-territoriale-e-dellaccademia-italiana-della-cucina/>

Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale e dell'Accademia Italiana della Cucina

25 Marzo 2022

Al via la Giornata di studio regionale promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina. Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale, organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'AIC, guidato da Nicola D'Auria, che vedrà, tra oggi e domani, 26 marzo, le delegazioni abruzzesi dell'Istituzione culturale della Repubblica italiana dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti regionali di eccellenza. Sono cinque in Abruzzo le "Città del Miele", e ben tre nella Marsica: Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli, con Tornareccio, in provincia di Chieti, e Roccascalegna in quella dell'Aquila. Nove le Delegazioni abruzzesi dell'AIC: Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori; Avezzano, delegato conte Franco Santellocco Gargano; Chieti, delegato Nicola D'Auria; Delegazione dell'Aquila, delegato Demetrio Moretti; Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni; Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino; Delegazione di Sulmona, delegato Gianni, D'Amario; Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio; Vasto, delegato Filippo Pietrocola. Ogni Delegazione darà vita a iniziative peculiari che vedranno al centro analisi a tutto tondo sul miele, sulla centralità dell'ambiente per le produzioni e la valenza economica delle stesse, insieme a focus sui loro

aspetti storici e identitari dei diversi territori. Le attività si avvarranno dei contributi di qualificati relatori, tra cui il professor Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, il rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, Tommaso Navarro, presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Caterina Provisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, il vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio, Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria la professoressa Oliva Menozzi, Sabrina Centorame. il professore Luigi Murolo, il professore Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila, il giornalista Piergiorgio Greco, il dottor Marino Giorgetti, l'apicoltrice Cecilia Pace, l'agronoma Alice Pietrantoni, il dottor Andrea Russo, la dottoressa Annarita Pietrocola, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia, Ferdinando Bilanzola, apicoltore. Gli Accademici di Avezzano e della Marsica, guidati dal conte Santellocco Gargano, saranno questa sera nel ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale dedicata, il professor Stefano Maggi offrirà una riflessione a tema "Le api

nell'ecosistema" e Fabio Alberto Montagliani, pluripremiato apicoltore aiellese, porterà all'attenzione dei convenuti la testimonianza della ricca esperienza professionale nel settore, che, anche nella Marsica, attrae sempre più giovani e concorre alla conservazione di produzioni e piante mellifere peculiari. "Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico".

<http://www.piazzarossetti.it/it-it/notizie/623d98eed19970642a00396c/il-miele-protagonista-di-una-giornata-di-studio-di-carattere-regionale>

Il miele protagonista di una Giornata di Studio di carattere regionale



Miele

L'iniziativa promossa dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina

Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC). Da qualche anno a questa parte, infatti, tutte le nove delegazioni abruzzesi dell'AIC, istituzione culturale della Repubblica Italiana, si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

Nel 2022 la scelta del Coordinamento Territoriale, guidato da Nicola D'Auria, è quella del nettare delle api, che conta in Abruzzo ben

cinque “Città del Miele”: Tornareccio e Roccascalegna in Provincia di Chieti, Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli in quella dell’Aquila.

Tutti gli eventi organizzati dalle nove delegazioni abruzzesi dell’AIC si terranno oggi e domani.

La Delegazione di Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori, riunirà accademici e ospiti la sera del 25 marzo presso la Trattoria “Zedi” di Atri per un convegno che vedrà come relatori la prof.ssa Oliva Menozzi e Sabrina Centorame.

Il delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, ha convocato, sempre per il 25 marzo sera, i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante “La Cantina Villa Elena” dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatori Stefano Maggi (“Le api nell’ecosistema”) e Fabio Alberto Montagiani (“Il laborioso mestiere dell’apicoltore”).

La Delegazione di Chieti, presieduta da Nicola D’Auria, ha invece optato per l’intera giornata di sabato 26 marzo, quando ci sarà la visita all’azienda “ADI Apicoltura” di Tornareccio e poi, prima della conviviale che si terrà al ristorante “La Castellana” di Atesa, un convegno presso la sala polifunzionale “Remo Gaspari” del Comune di Tornareccio con l’intervento, tra gli altri, del sindaco di quella Città del Miele, Nicola Iannone, del presidente dell’Associazione apicoltori professionali d’Abruzzo, Luigi Iacovanelli, del prof. Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell’Università degli Studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara e del vice Presidente vicario dell’Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D’Alessio.

La Delegazione dell’Aquila ed il suo delegato, Demetrio Moretti, hanno organizzato l’evento presso il ristorante “Osteria della Posta” a Poggio Picenze. Su tema “Le api e il miele, una lunga e dolce storia” relazionerà il prof. Aldo Lepidi dell’Università dell’Aquila.

La Delegazione di Pescara, guidata dal Delegato Giuseppe Fioritoni, la sera del 25 marzo terrà la conviviale presso il Ristorante SOMS sito in Pescara. Relatore il giornalista Piergiorgio Greco, esperto di analisi sensoriale del miele che terrà un seminario sul

tema “Dal miele ai mieli”. Seguirà la degustazione di varie tipologie di miele e la cena con piatti preparati con miele.

Mentre la Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà la sera del 25 con i suoi ospiti al Ristorante “La Griglia dell’Orso”, discutendo prima della conviviale sul tema “Il miele: un prodotto naturale magnifico”, introdotto dal dott. Marino Giorgetti.

Il ristorante “Ovidius” ospiterà l’evento preparato dalla Delegazione di Sulmona, guidata da Gianni D’Amario, che vedrà le relazioni di dell’apicoltrice Cecilia Pace, dell’accademico Antonio Pacella e dell’agronoma Alice Pietrantoni.

La Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D’Archivio, ha scelto “Dolce come il Miele” quale tema per il convegno che si terrà il 25 marzo presso l’I.I.S “Di Poppa-Rozzi”. Dopo i saluti del Sindaco di Teramo, Gianguido D’Alberto, di Caterina Provvisiero, dirigente dell’I.I.S. “Di Poppa-Rozzi” Teramo, del rettore dell’Università di Teramo, Dino Mastrocola, e del presidente dell’Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Tommaso Navarro, moderati da Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), ci saranno gli interventi di Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria (Università degli Studi di Teramo), Domenico Iobbi, Docente di Enogastronomia (I.I.S. “Di Poppa-Rozzi” di Teramo), Ferdinando Bilanzola, dell’Apicoltura Acquaratola (Rocca Santa Maria).

Il Delegato di Vasto, Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti della Delegazione del Vasto per la sera del 25 marzo presso il Ristorante “Emozioni & Saporì”. Prima della conviviale ci sarà il convegno sul tema “Il Miele incontra il Mare” che vedrà come relatori il dott. Andrea Russo, docente di Analisi Sensoriale del miele sulla produzione del miele e sua importanza economica, la dott.ssa Annarita Pietrocola ed il prof. Luigi Murolo.

“Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, Nicola D’Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema

dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.giulianovanews.it/2022/03/miele-protagonista-anche-a-teramo-per-la-conviviale-territoriale-abruzzese-dellaccademia-italiana-della-cucina/>

Miele protagonista anche a Teramo per la Conviviale Territoriale Abruzzese dell'Accademia Italiana della Cucina

22 Marzo 2022 21:23 by admin

Visualizzazioni: 17

TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic,

istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L'appuntamento organizzato a Teramo da **Claudio D'Archivio**, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il **25 marzo**, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco **Gianguido D'Alberto**, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" **Caterina Provisiero**, del Rettore dell'Università teramana **Dino Mastrocola** e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga **Tommaso Navarra**, moderati dallo storico **Sandro Galantini** intervengono **Michele Amorena**, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, **Domenico Iobbi**, docente di Enogastronomia al "Di Poppa-Rozzi" e l'apicoltore **Ferdinando Bilanzola**, vincitore dell'edizione 2021 di Mielinfesta! per i mieli unifloreali dell'Appennino.

«Sin dalla sua prima edizione – sottolinea **Nicola D'Auria**, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».

<https://www.virtuquotidiane.it/cronaca/miele-a-teramo-una-giornata-di-studio-dellaccademia-della-cucina.html>

MIELE, A TERAMO UNA GIORNATA DI STUDIO

DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA

22 MARZO 2022 - 11:32

TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra regione.

L'appuntamento organizzato a Teramo da **Claudio D'Archivio**, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il 25 marzo, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco **Gianguido D'Alberto**, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" **Caterina Provvisiero**, del rettore dell'Università teramana **Dino Mastrocola** e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga **Tommaso Navarra**, moderati dallo storico **Sandro Galantini** interverranno **Michele Amorena**, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, **Domenico Iobbi**, docente di Enogastronomia al "Di Poppa-Rozzi" e l'apicoltore **Ferdinando Bilanzola**, vincitore dell'edizione 2021 di Mielinfesta! per i mieli unifloreali dell'Appennino.

“Sin dalla sua prima edizione – sottolinea **Nicola D'Auria**, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato

equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

<https://www.rete8.it/cronaca/abruzzo-il-miele-protagonista-della-conviviale-organizzata-dallaic/>

Abruzzo: il miele protagonista della Conviviale organizzata dall’Aic

PUBBLICATO DA [GIAMMARCO GIARDINI](#) 21/03/2022



Venerdì 25 e sabato 26 marzo nove appuntamenti in regione nell’ambito dell’iniziativa promossa dal coordinamento territoriale d’Abruzzo dell’Accademia Italiana della Cucina.

Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Da qualche anno a questa parte, infatti, tutte le nove delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

Nel 2022 la scelta del Coordinamento Territoriale, guidato da Nicola D'Auria, è quella del nettare delle api, che conta in Abruzzo ben cinque "Città del Miele": Tornareccio e Roccascalegna in provincia di Chieti, Ortona dei Marsi, Pescara ed Aielli in quella dell'Aquila. Tutti gli eventi organizzati dalle nove delegazioni abruzzesi dell'AIC si terranno tra il 25 ed il 26 marzo prossimi. La delegazione di Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori, riunirà accademici e ospiti la sera del 25 marzo presso la Trattoria "Zedi" di Atri per un convegno che vedrà come relatori la professoressa Oliva Menozzi e Sabrina Centorame.

Il delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, ha convocato, sempre per il 25 marzo sera, i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatori Stefano Maggi ("Le api nell'ecosistema") e Fabio Alberto Montagliani ("Il laborioso mestiere dell'apicoltore"). La delegazione di Chieti, presieduta da Nicola D'Auria, ha invece optato per l'intera giornata di sabato 26 marzo, quando ci sarà la visita all'azienda "ADI Apicoltura" di Tornareccio e poi, prima della conviviale che si terrà al ristorante "La Castellana" di Atessa, un convegno presso la sala polifunzionale "Remo Gaspari" del Comune di Tornareccio con l'intervento, tra gli altri, del sindaco di quella *Città del Miele*, Nicola Iannone, del presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, Luigi Iacovanelli, del professore Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'università d'Annunzio di Chieti-Pescara e del vice presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio.

La Delegazione dell'Aquila ed il suo delegato, Demetrio Moretti, hanno organizzato l'evento presso il ristorante "Osteria della Posta" a Poggio Picenze. Su tema "Le api e il miele, una lunga e dolce storia" relazionerà il professor Aldo Lepidi dell'università dell'Aquila. La delegazione di Pescara, guidata dal delegato Giuseppe Fioritoni, la sera del 25 marzo terrà la conviviale presso il ristorante "SOMS" di Pescara. Relatore il giornalista Piergiorgio Greco, esperto di analisi sensoriale del miele che terrà un seminario sul tema "Dal miele ai mieli". Seguirà la degustazione di varie tipologie di miele e la cena con piatti preparati con miele.

Mentre la delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà la sera del 25 con i suoi ospiti al Ristorante "La Griglia dell'Orso", discutendo prima della conviviale sul tema "Il miele: un prodotto naturale magnifico", introdotto dal dottor Marino Giorgetti. Il ristorante "Ovidius" ospiterà l'evento preparato dalla delegazione di Sulmona, guidata da Gianni D'Amario, che vedrà le

relazioni dell'apicoltrice Cecilia Pace, dell'accademico Antonio Pacella e dell'agronoma Alice Pietrantonj.

La delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio, ha scelto "Dolce come il Miele" quale tema per il convegno che si terrà il 25 marzo presso l'I.I.S "Di Poppa-Rozzi". Dopo i saluti del sindaco di Teramo, Gianguido D'Alberto, di Caterina Provisiero, dirigente dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" Teramo, del rettore dell'università di Teramo, Dino Mastrocola, e del presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Tommaso Navarro, moderati da Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), ci saranno gli interventi di Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria (università di Teramo), Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia (I.I.S. "Di Poppa-Rozzi" di Teramo), Ferdinando Bilanzola, dell'Apicoltura Acquarata (Rocca Santa Maria).

Il delegato di Vasto, Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti della delegazione del Vasto per la sera del 25 marzo presso il Ristorante "Emozioni & Sapori". Prima della conviviale ci sarà il convegno sul tema "Il Miele incontra il Mare" che vedrà come relatori Andrea Russo, docente di Analisi Sensoriale del miele sulla produzione del miele e sua importanza economica, la dottoressa Annarita Pietrocola ed il professor Luigi Murolo.

"Sin dalla sua prima edizione – ha spiegato il coordinatore territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico".

<https://www.turismo.abruzzoweb.it/accademia-cucina-italiana-a-teramo-protagonista-il-miele-abruzzese/>

ACCADEMIA CUCINA ITALIANA: A TERAMO PROTAGONISTA IL MIELE ABRUZZESE

Marzo 22, 2022 10:48 am

TERAMO – Sarà il miele il protagonista della Giornata di studio regionale organizzata dalle delegazioni d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Ben nove gli appuntamenti promossi da altrettante delegazioni abruzzesi dell'Aic, istituzione culturale della Repubblica Italiana, che ogni anno si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione.

L'appuntamento organizzato a Teramo da **Claudio D'Archivio**, delegato Aic del capoluogo aprutino, si terrà il 25 marzo, con inizio alle ore 20, nel locale Istituto "Di Poppa-Rozzi".

Dopo i saluti dello stesso D'Archivio, del sindaco **Gianguido D'Alberto**, della dirigente del "Di Poppa-Rozzi" **Caterina Provisiero**, del Rettore dell'Università teramana **Dino Mastrocola** e del presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra, moderati dallo storico **Sandro Galantini** interverranno **Michele Amorena**, Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria all'UniTe, Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia al "Di Poppa-Rozzi" e l'apicoltore **Ferdinando Bilanzola**, vincitore dell'edizione 2021 di Mielinfesta! per i mieli unifloreali dell'Appennino.

“Sin dalla sua prima edizione – sottolinea **Nicola D'Auria**, coordinatore territoriale Abruzzo dell'Aic – la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola e in particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico».

<https://www.abruzzozoom.it/giornate-di-studio-sul-miele/>

(file allegato in PDF)

29 Marzo 2022

ABRUZZO ZOOM ([HTTPS://WWW.ABRUZZOZOOM.IT/](https://www.abruzzozoom.it/))

HOME ([HTTPS://WWW.ABRUZZOZOOM.IT/](https://www.abruzzozoom.it/))

REGIONE ABRUZZO ([HTTPS://WWW.ABRUZZOZOOM.IT/CATEGORY/REGIONE-ABRUZZO/](https://www.abruzzozoom.it/category/regione-abruzzo/))

CULTURA ([HTTPS://WWW.ABRUZZOZOOM.IT/CATEGORY/CULTURA/](https://www.abruzzozoom.it/category/cultura/))

SPETTACOLO ([HTTPS://WWW.ABRUZZOZOOM.IT/CATEGORY/SPETTACOLO/](https://www.abruzzozoom.it/category/spettacolo/))

TERRA E GUSTO ([HTTPS://WWW.ABRUZZOZOOM.IT/CATEGORY/TERRA-E-GUSTO/](https://www.abruzzozoom.it/category/terra-e-gusto/))

RICETTE ([HTTPS://WWW.ABRUZZOZOOM.IT/CATEGORY/RICETTE-2/](https://www.abruzzozoom.it/category/ricette-2/))



LIVE

Home (<https://www.abruzzozoom.it/>) / Terra e Gusto (<https://www.abruzzozoom.it/category/terra-e-gusto/>) / Giornate di studio sul miele (<https://www.abruzzozoom.it/giornate-di-studio-sul-miele/>)

Terra e Gusto

Giornate di studio sul miele



Miriana Presutti (<https://www.abruzzozoom.it/author/miriana-presutti/>)

22 Marzo 2022 3 min read



CHIETI – **Giornate di studio sul miele.** Proprio così. Sarà infatti questo goloso “nettare” il protagonista della Conviviale territoriale organizzata quest’anno su impulso del Coordinamento territoriale dell’Accademia Italiana della Cucina (AIC). Da qualche anno a questa parte, infatti, tutte le nove delegazioni abruzzesi dell’AIC, istituzione culturale della Repubblica Italiana, si mobilitano per dedicare una

intera giornata ad uno dei **prodotti**

<https://www.abruzzozoom.it/giornate-di-studio-sul-miele/>

RICETTE



Deliziosa Torta Ricotta e Cioccolato: la Torta Maya
(<https://www.abruzzozoom.it/deliziosa-torta-ricotta-e-cioccolato-la-torta-maya/>)



Stefania Di Francescantonio

(<https://www.abruzzozoom.it/author/>)

29 Marzo 2022



Crostata semplicissima con marmellata di fichi

Torta di broccoli, o torta “cuor” di

(<https://www.abruzzozoom.it/fritti-di-ceci-tradizione-natalizia-abruzzese/>) di eccellenza della nostra Regione.

Nel 2022 la scelta del Coordinamento Territoriale, guidato da Nicola D'Auria, è quella del nettare delle api, che conta in Abruzzo ben cinque "Città del **Miele**" (<https://it.wikipedia.org/wiki/Miele>). Sono Tornareccio e Roccascalegna in provincia di Chieti, Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli in quella dell'Aquila. Tutti gli eventi organizzati dalle nove delegazioni abruzzesi dell'AIC si terranno tra il 25 ed il 26 marzo. La Delegazione di Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori, riunirà accademici e ospiti la sera del 25 marzo presso la Trattoria "Zedi" di Atri. Ma non finisce qui.

Giornate di studio sul miele

Il delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, ha convocato, sempre per il 25 marzo sera, i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante "La Cantina Villa Elena". Lì, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatori Stefano Maggi ("*Le api nell'ecosistema*") e Fabio Alberto Montagliani ("*Il laborioso mestiere dell'apicoltore*"). La Delegazione di Chieti, presieduta da Nicola D'Auria, ha invece optato per l'intera giornata di sabato 26 marzo, quando ci sarà la visita all'azienda "ADI Apicoltura" di Tornareccio e poi, prima della conviviale che si terrà al ristorante "La Castellana" di Atessa, un convegno presso la sala polifunzionale "Remo Gaspari" del Comune di Tornareccio. Ci sarà l'intervento, tra gli altri, del prof. Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, e del vice Presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio.

La Delegazione dell'Aquila ed il suo delegato, Demetrio Moretti, hanno organizzato l'evento presso il ristorante "Osteria della Posta" a Poggio Picenze. La Delegazione di Pescara, guidata del delegato Giuseppe Fioritoni, la sera del 25 marzo terrà la conviviale presso il ristorante SOMS a Pescara. Relatore sarà il giornalista Piergiorgio Greco, esperto di analisi sensoriale del miele. Terrà un seminario sul tema "Dal miele ai mieli". Seguirà la degustazione di varie tipologie di miele e la cena con piatti preparati con miele.

Tante iniziative interessanti

La Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà invece la sera del 25 con i suoi ospiti al ristorante "La Griglia dell'Orso", discutendo prima della conviviale sul tema "Il miele: un prodotto naturale magnifico", introdotto dal dottor Marino Giorgetti. Il ristorante "Ovidius" ospiterà l'evento preparato dalla Delegazione di Sulmona, guidata da Gianni D'Amario. Relazioni dell'apicoltrice Cecilia Pace, dell'accademico Antonio Pacella e dell'agronoma Alice Pietrantoni.

La Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D'Archivio, ha scelto
<https://www.abruzzozoom.it/giornate-di-studio-sul-miele/>

IN EVIDENZA



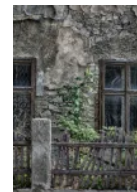
Il pecorino di Farindola su Rai2 (<https://www.abruzzozoom.it/il-pecorino-di-farindola-su-rai2/>)



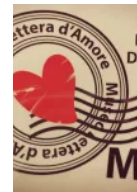
Miriana Presutti

(<https://www.abruzzozoom.it/author/presutti/>)

🕒 24 Febbraio 2022



La casa degli spiriti, Scritti D'Autore



Museo Viaggianti: dedicato agli

La Delegazione di Teramo, guidata da Claudio Fiorentini, ha scelto "Dolce come il Miele" quale tema per il convegno che si terrà il 25 marzo presso l'I.I.S "Di Poppa-Rozzi".

Appuntamenti da non perdere con le giornate di studio sul miele

Il Delegato di Vasto, Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti della Delegazione del Vasto per la sera del 25 marzo presso il Ristorante "Emozioni & Sapori".

"Sin dalla sua prima edizione - ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell'AIC, Nicola D'Auria - la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l'identità stessa dell'Abruzzo a tavola. In particolare quest'anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema. Che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti, infatti, è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta. E il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico".

📊 Post Views: 22

Tags: convegno (<https://www.abruzzozoom.it/tag/convegno/>) degustazione (<https://www.abruzzozoom.it/tag/degustazione/>) gastronomia (<https://www.abruzzozoom.it/tag/gastronomia/>) gusto in tavola (<https://www.abruzzozoom.it/tag/gusto-in-tavola/>) Notizie locali (<https://www.abruzzozoom.it/tag/notizie-locali/>) studio (<https://www.abruzzozoom.it/tag/studio/>)

Previous:

31a edizione Fiera dell'Agricoltura – Teramo
(<https://www.abruzzozoom.it/31a-edizione-fiera-dellagricoltura-teramo/>)

Next:

10 buoni motivi per visitare l'Abruzzo
(<https://www.abruzzozoom.it/10-buoni-motivi-per-visitare-labruzzo/>)

STORIE CORRELATE



Mostra del Fiore Florvia 2022 – AI



Giornate Fai in Abruzzo



10 buoni motivi per visitare l'Abruzzo

Porto Turistico di Pescara
(<https://www.abruzzoom.it/mostra-del-fiore-florviva-2022-al-porto-turistico-di-pescara/>)
 ⌚ 29 Marzo 2022

(<https://www.abruzzoom.it/giornate-fai-in-abruzzo/>)
 ⌚ 25 Marzo 2022

(<https://www.abruzzoom.it/10-buoni-motivi-per-visitare-labruzzo/>)
 ⌚ 23 Marzo 2022

POTRESTI ESSERTI PERSO ...



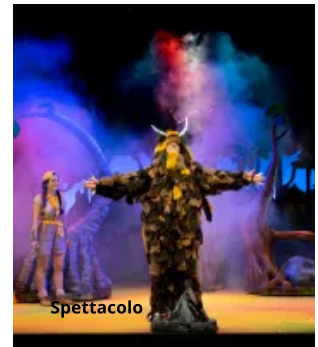
Deliziosa Torta Ricotta e Cioccolato: la Torta Maya
(<https://www.abruzzozoom.it/deliziosa-torta-ricotta-e-cioccolato-la-torta-maya/>)
 ⌚ 29 Marzo 2022



Abruzzo sostenibile a Bruxelles: vetrina di eccellenze!
(<https://www.abruzzozoom.it/abruzzo-sostenibile-a-bruxelles-vetrina-di-eccellenze/>)
 ⌚ 29 Marzo 2022



Mostra del Fiore Florviva 2022 – Al Porto Turistico di Pescara
(<https://www.abruzzozoom.it/mostra-del-fiore-florviva-2022-al-porto-turistico-di-pescara/>)
 ⌚ 29 Marzo 2022



Il Gruffalò Il 16 aprile alle 18:00, al Teatro Maria Caniglia
(<https://www.abruzzozoom.it/il-gruffalo-il-16-aprile-alle-1800-al-teatro-maria-caniglia/>)
 ⌚ 29 Marzo 2022

SOCIAL



(<https://www.abruzzozoom.it/contattaci-2/>)

dfa-
racconti-

dal vicinato (<https://www.abruzzozoom.it/contattaci-2/>)

Privacy Policy (<https://www.abruzzozoom.it/privacy-policy-2/>)
 6662151b7/)

Copyright © All rights reserved. | MoreNews (<https://afthemes.com/products/morenews/>) by AF themes.