



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
Fondata nel 1953
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
DELEGAZIONE DI CHIETI

1988 *La Panarda* 2018 del Trentennale 29 settembre 2018

... Un giorno, durante il periodo elettorale, Gabriele D'Annunzio aveva dovuto presenziare ad uno di questi banchetti luculliani. Sedutosi a tavola a mezzogiorno, a sera ormai inoltrata egli ancora non aveva avuto la possibilità di andarsene.

Il menù, secondo una antica tradizione, era stato il seguente: tagliolini rotondi, "tommarelli", cotti in brodo grassissimo di gallina, maccheroni alla chitarra, carne di bue e di agnello lessata, vitello e agnello arrosto, fritti di pesce e di cervella, schienali, animelle, fegato, pizze e taralli, polli. Il tutto innaffiato con buon vino e con qualche micidiale decotto. Va anche detto che non assaggiare ogni vivanda, non accettare di bere, significava arrecare grave offesa al padrone di casa.

Quest'ultimo, non potendo accettare un simile disonore, aveva messo a guardia degli ospiti un omaccione armato di un fucile a due canne carico di sale grosso, pronto a minacciare chiunque dei commensali avesse solo provato a rifiutare qualche vivanda.

D'Annunzio era terrorizzato: si trattava di scegliere tra la morte per indigestione e quella ... per arma da fuoco. Dal momento che a nulla erano valsi i tentativi di nascondere sotto il tavolo i cibi che gli venivano serviti, vistosi smarrito, cominciò a piangere e fu colto da uno svenimento ...

... non si può essere devoti Accademici della Cucina se, almeno una volta nella vita, non si è partecipato ad una "panarda" abruzzese...

Franco Marengi

La Panarda si svolge intorno a un tavolo imperiale con posti assegnati. Le prenotazioni sono obbligatorie e dovranno essere effettuate esclusivamente al Delegato Nicola D'Auria 335.6509134. Per informazioni: aicsegreteriachiyeti@gmail.com

Programma

Venerdì 28 settembre 2018

- A partire dalle ore 14,00 accoglienza presso «Hotel Villa Maria» di Francavilla al Mare
- Ore 18,00 - Partenza in pullman riservato per ammirare dalla Costa dei Trabocchi il suggestivo tramonto sul mare e aperitivo sul trabocco "Punta Cavalluccio"
- Ore 20,30 - Cena di benvenuto al ristorante «Al Vecchio Teatro» di Ortona

Sabato 29 settembre 2018

- Ore 10,00 - Partenza in pullman riservato per Bucchianico, sede della panarda, breve visita al borgo medievale.
- Ore 11,00 - Municipio di Bucchianico - Tavola rotonda:
«Il tempo dei pasti e il pasto in un tempo - Dalla Panarda al piatto unico»
(I nomi dei relatori alla tavola rotonda saranno comunicati il prima possibile, siamo in attesa delle relative conferme).
- Ore 12,30 - Stuzzichino beneaugurante
- Ore 13,00 - Inizio del rito de La Panarda
- Brindisi conclusivo e consegna ai partecipanti dell'attestato di «esistenza in vita» con menu de La Panarda 2018.

Domenica 30 settembre 2018

- Dopo la prima colazione, partenza e rientro alle sedi di provenienza.



1988 *La Sannitica* 2018
del Trentennale

SEGNA LA DATA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ODO VERRI NEL 1953

"LA PANARDA"

VILLA SANTA MARIA, 20 NOVEMBRE 1994

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DI CHIETI

12 FEBBRAIO 1996 - FRANCAVILLA A MARCHE - TONDA QUINZE CASTELLI

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ODO VERRI NEL 1953

DELEGAZIONE DI CHIETI

PANARDA 1998
in occasione del Decennale della Delegazione

23 FEBBRAIO 1996 - PERANOCCHIO - "IL CASTELLO"

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ODO VERRI NEL 1953

DELEGAZIONE DI CHIETI

La Panarda 2000

Bucchianico - Sala dei Bandieristi - 25 ottobre 2000

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DI CHIETI

1997 - 2003

La Panarda

ORTONA 11 OTTOBRE 2003 EX CONVENTO SANT'ANNA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DI CHIETI

LA PANARDA DEL GEMELLAGGIO
TRA LE DELEGAZIONI DI LISBONA E CHIETI

CARTELLI DUCALI
GABRIELE CHEDI
28 OTTOBRE 2006

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ODO VERRI NEL 1953

DELEGAZIONE DI CHIETI

LA PANARDA DELLA PRIMAVERA

SALA DEI BANDIERISTI
BUCCHIANICO (CH)
21 MARZO 2009