

L'Accademia italiana della cucina consegna riconoscimenti e diplomi. Tra i premiati anche Iolanda Fe

Oggi 17 settembre la delegazione di Pescara dell'Accademia Italiana della Cucina consegnerà riconoscimenti e diplomi conferiti dal consiglio nazionale di presidenza a persone ed esercizi commerciali che operano in campo gastronomico nel territorio pescarese della delegazione e che con la loro eccellente attività promuovono e valorizzano la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana. Fondata a Milano nel 1953 da Orio Vegni insieme altri 17 esponenti del mondo della cultura, dell'imprenditoria e del giornalismo, l'Accademia Italiana della Cucina si pone l'obiettivo di tutelare, promuovere e diffondere la tradizione culinaria del nostro paese in Italia e nel mondo. La Delegazione di Pescara consegnerà i premi e riconoscimenti agli esercizi commerciali che operano nell'area urbana a nord del fiume Pescara, nei comuni di Montesilvano, di Spoltore e dell'area vestina di Città Sant'Angelo, Collecervino, Loreto, Penne, Picciano e Farindola. La cerimonia di premiazione si terrà alle ore 12 nella sala giunta del Comune di Pescara alla presenza del sindaco Carlo Masci, del delegato di Pescara Giuseppe Fioritoni, di una rappresentanza degli Accademici della Delegazione e dei titolari degli esercizi premiati. Il Premio Massimo Alberini è assegnato, a quegli esercizi commerciali o attività artigianali estranei all'Accademia che da lungo tempo, con costanza, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti. Per il 2026 il Premio è stato conferito all'esercizio il Mercato del pane, esercizio commerciale pluripremiato a livello nazionale che opera nel nostro territorio dal 2014 e che produce un'ampia varietà di pani e di prodotti da forno di ottima qualità, utilizzando grani tracciabili, coltivati in Abruzzo e in Italia. Il Premio Dino Villani è assegnato al produttore che si sia distinto nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di rilevante qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale. Il premio è stato assegnato all'Azienda agricola San Panfilo di Filippo Cerulli Irelli di Spoltore per il prodotto la Scrucchiata, una confettura appartenente alla nostra tradizione contadina, ottenuta da uve di vitigni autoctoni a bacca rossa di Montepulciano d'Abruzzo. Il Premio Giovanni Nuvoletti è riservato alla persona o organizzazione, estranee all'Accademia, che abbiano contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale. Il premio è stato assegnato alla giornalista eno-gastronomica Iolanda Ferrara che dal 2017 collabora con il quotidiano on line di enogastronomia Virtù Quotidiane. Il Diploma di Buona Cucina è assegnato a ristoranti che in Italia e all'estero operano nel rispetto della tradizione e della qualità, inseriti nella guida online dell'AIC con almeno tre tempietti. Il diploma è stato assegnato al ristorante Font'Artana di Picciano, gestito da Antonio e Cristina di Giovacchino, che da 25 anni costituisce un riferimento della cucina tradizionale del territorio vestino. La cucina è di impostazione contadina, legata alle tradizioni del luogo e delle stagioni, con paste fresche tirate a mano e prodotti locali o di produzione propria. Abruzzo Popolare Sito di informazione quotidiana: politica, cronaca, economia, ambiente, sport, piccoli Comuni, editoriali e rubriche. See author's posts

