

**NOTA! Questo sito utilizza i cookie e tecnologie simili.**

Cerca

CERCA

HOME

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Ricerca avanzata



ARCHIVIO DEDALO PDF ▾

Ultima Ora



GASTRONOMIA 17 OTTOBRE 2026

## Enna - La Cena Ecumenica racconta la tradizione del pesce conservato

A Pergusa, la Delegazione ennese dell'**Accademia Italiana della Cucina** dedica la tradizionale Cena Ecumenica al baccalà, allo stoccafisso e ai pesci conservati, riscoprendo antiche ricette regionali, sapori autentici e saperi tramandati nel tempo, in un percorso gastronomico che unisce memoria, **innovazione e convivialità.**

Giovedì 15 ottobre, un ristorante di Pergusa ha ospitato la Cena Ecumenica della Delegazione di Enna dell'**Accademia Italiana della Cucina**, dedicata al baccalà, allo stoccafisso e ai pesci conservati. Ad aprire la serata è stata la delegata Marina Tagliavere, che ha accolto gli ospiti e presentato i nuovi Accademici Alessandra Girgenti e Gianprimo Luglio.

Nel suo intervento, ha sottolineato il valore dell'iniziativa come momento di incontro tra gli Accademici di tutto il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE

mondo, uniti dalla passione per la cultura gastronomica. Gli Accademici simposiarchi Maria Rosa Platino e Carmelo Battaglia hanno approfondito il rapporto tra tradizione e innovazione, evidenziando l'importanza di custodire le radici culinarie.

Loredana Trovato, componente del Centro Studi, ha presentato il volume dedicato al tema della serata, introducendo il percorso gastronomico proposto ai partecipanti. Il menu ha valorizzato ricette della tradizione e interpretazioni contemporanee, a partire dai carrubbeddi, con tuma frita e cuore di acciuga sotto sale. Tra le proposte anche crostini con crema di melanzane, bottarga di tonno, aceto balsamico e mentuccia, oltre a burro montato con acciuga.



La degustazione è proseguita con la pasta con le sarde "a mare" alla maniera ennese e il baccalà cotto lentamente nell'olio, accompagnati da altre specialità regionali. In abbinamento, lo Zibibbo Rajàh delle Tenute Gorgi Tondi ha completato l'esperienza con le sue note aromatiche. Al termine, il vice delegato Fabio Montesano ha ringraziato la proprietà, Massimo, Giovanni e Francesca Di Serio, il personale di sala e lo chef Angelo Di Dio.

La serata si è conclusa con l'intervento di Ugo Serra, consigliere nazionale e segretario del Consiglio di Presidenza dell'Accademia. Un appuntamento che ha confermato il valore della cucina come patrimonio di identità, memoria e condivisione, capace di unire generazioni e rinnovarsi nel tempo.



powered by social2s

#### GASTRONOMIA - POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



#### Enna - La Cena Ecumenica racconta la tradizione del pesce conservato

Sabato, 17 Ottobre 2026 10:15

A Pergusa, la Delegazione ennese dell'Accademia Italiana della Cucina dedica la tradizionale Cena Ecumenica al baccalà, allo stoccafisso e ai pesci conservati, riscoprendo antiche ricette regionali,...



#### Nicosia, la Festa del Cannolo sfida il maltempo: oltre 16mila presenze e 20mila dolci venduti

Martedì, 13 Ottobre 2026 05:51

Successo per la seconda edizione della manifestazione, che ha animato il centro storico per tre giorni. Premi alle pasticcerie Giulio di Capo d'Orlando e Scarfia di Caltanissetta. NICOSIA - Oltre...



#### Nicosia, la pioggia non ferma la festa del cannolo: migliaia di visitatori alla festa del gusto

Lunedì, 12 Ottobre 2026 05:00

Tradizione, pasticceria e spettacolo animano il centro storico. Trionfano la Pasticceria Giulio di Capo d'Orlando e la Pasticceria Scarfia di Caltanissetta. Nicosia celebra il cannolo siciliano con...



#### Festa del Cannolo, Nicosia punta sui social: arrivano Giusina in Cucina e Marco Mazza

Mercoledì, 07 Ottobre 2026 04:06

Tre giorni di festa, milioni di follower e grandi content creator per raccontare la città e il territorio Nicosia si prepara alla seconda edizione della Festa del Cannolo, in programma il 9, 10 e...