

## L'Accademia della Cucina premia Cardone

Nell'incontro dedicato al pesce spada di Bagnara Calabria

### BAGNARA

Si è svolto nei giorni scorsi l'incontro organizzato dalla delegazione Area dello Stretto "Costa Viola" dell'Accademia Italiana della Cucina, dedicato al pesce spada di Bagnara Calabria. L'iniziativa si inserisce nel programma di approfondimenti culturali ed enogastronomici definito dalla Consulta della Delegazione per l'anno accademico e finalizzato alla valorizzazione delle eccellenze identitarie del territorio.

Presenti all'iniziativa: il sindaco Adone Pistolesi, Giovanni Todini Viceprefetto, Maria Domenica Accademica della Delegazione Area Grecanica, Pippo Ventra Delegazione di Locri. Il Delegato Sandro Borruto ha evidenziato come il pesce spada rappresenti non soltanto una straordinaria risorsa gastronomica, ma anche uno dei più significativi elementi identitari della civiltà dello Stretto. Particolare attenzione è stata dedicata al ruolo delle feluche, all'antica cultura delle marinerie dello Stretto e al valore del patrimonio gastronomico quale strumento di promozione culturale e turistica del territorio.



**La premiazione**  
Borruto, Cardone  
e Pistolesi

Conferito all'imprenditore Carmelo Cardone il premio "Massimo Alberini 2026". La ditta Cardone 1846 da generazioni contribuisce a custodire e promuovere una delle più prestigiose espressioni dell'arte dolciaria calabrese. Pistolesi ha donato a Borruto e Conti il guidoncino raffigurante il gonfalone del Comune di Bagnara Calabria, quale segno tangibile di apprezzamento per l'attività culturale e di valorizzazione del territorio svolta dall'Accademia Italiana della Cucina attraverso la Delegazione Area dello Stretto "Costa Viola".

t.f.