Grande successo della Conviviale Ecumenica della Delegazione di Rieti dell’Accademia Italiana della Cucina

17/10/2026 | Eventi, News

ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DI RIETI

Si è svolta presso il Ristorante “Trattoria dal Pescatore dal 1966”, di Colle di Tora, la tradizionale cena ecumenica della Delegazione reatina dell’Accademia Italiana della Cucina, alla presenza del Prefetto di Rieti, Sua Eccellenza Pinuccia Niglio, del Sindaco di Colle di Tora, Otello Loreti, che hanno portato il loro saluto di Livio Rositani, Presidente della Fiera Campionaria Mondiale del peperoncino e di Riccardo Martini, Presidente del Fara Film Festival.

La Cena Ecumenica, organizzata il terzo giovedì di ottobre di ogni anno da tutte le Delegazioni del mondo, vede idealmente seduti alla stessa mensa tutti gli Accademici del mondo per celebrare il tema dell’anno, individuato dal Centro Studi “Franco Marenghi”, che, per il 2026, è stato “Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale”.

La serata si è aperta con i saluti del Delegato Francesco Maria Palomba, che ha anche illustrato il tema dell’anno e la chiave di lettura che la Delegazione di Rieti ha voluto dare alla cena, ovvero l’utilizzo di questi metodi di conservazione per i pesci di acqua dolce, spesso, a torto, bistrattati, di cui la nostra provincia è ricca, mantenendo però un piatto con il baccalà, cucinato in uno dei modi tipici della tradizione reatina, in umido con l’uvetta. A proposito del baccalà, ha ricordato che, prima della grande distribuzione, era abitudine dei reatini acquistare il 4 dicembre il baccalà destinato alla cena del 24 dicembre, alla Fiera di S. Barbara, Patrona della città.

Il Delegato ha anche rappresentato che nel 2023 sono state gettate le basi per l’adesione dell’Italia alla candidatura dello stoccafisso a patrimonio culturale immateriale dell’Umanità Unesco, assieme alla capofila Norvegia, all’Islanda, unitamente all’interesse manifestato anche da Portogallo e Nigeria e che il dossier preliminare è stato consegnato a Oslo nel corrente anno.

La parola è quindi passata al relatore della serata, l’Accademico Luciano Martini, il quale ha intrattenuto i presenti con una relazione sull’utilizzo di pesce essiccato, affumicato e salato a partire dall’epoca romana, quando, presso la città sabina di Cures c’era un fiorente mercato che riforniva Roma anche di pesci essiccati o affumicati. A testimonianza dell’uso costante di tali tipologie di conservazione degli alimenti, ha poi raccontato che nell’anno 891, quando l’Abbazia di Farfa venne cinta d’assedio dai Saraceni, resistette per ben sette anni grazie alle provviste accumulate, tra le quali i pesci salati, essiccati ed affumicati. Infine ha ricordato che tali alimenti erano anche tra le pietanze che l’Abate di Farfa offrì all’imperatore Carlo Magno quando egli, nel novembre dell’anno 800, sostò in Abbazia sul cammino per Roma.

Il Simposiarca Ugo Mancini ha narrato la storia del locale, con tratti romantici e nostalgici, parlando di un’epoca che, seppure recente, non è più attuale. L’attuale Trattoria nacque come Osteria, nel 1966, per dare ristoro ai pescatori che si recavano sul lago, grazie a Renato Di Bendetti, nonno di Ilenia, che da ottima padrona di casa ha seguito la sala, mentre i piatti, delicati ed equilibrati, sono stati magistralmente realizzati dalla Signora Emanuela, mamma di Ilenia, da sempre in cucina, che ha trattato perfettamente l’ottima materia prima eseguendo con cura la salagione, l’affumicatura e l’essiccazione con metodologie diverse a seconda del pesce da utilizzare.

Il menu, che ha riscosso unanimi consensi tra gli Accademici e gli ospiti, riportando giudizi lusinghieri, è stato: crostino burro e prosciutto di luccio;

crostino con maionese di uova di trota e perle di uova sotto sale; prosciutto di trota su pompelmo rosa; prosciutto di tinca con agrumi; filetto di persico fritto dorato; tagliolino con coregone fresco e bottarga di trota con zeste di lime; carpa sotto sale in umido con fagiolo a pisello di Colle di Tora; baccalà con uvetta. Anche nella scelta del dolce si è voluto dare un tocco di salato con la panna cotta al caramello salato.

L’appuntamento per la prossima cena ecumenica è per il terzo giovedì di ottobre 2027.

Condividi su:

Cerca