Quotidiano
25-10-2026
Pagina 9
Foglio 1

il Resto del Carlino
Ascoli

www.ecostampa.it

Accademia della Cucina

Cena ecumenica Il baccalà protagonista

C'è un pesce che nasce nei mari freddi della Norvegia, viaggia per migliaia di chilometri conservato sotto sale e arriva a diventare eccellenza sulle colline picene. È il baccalà, protagonista assoluto della Cena Ecumenica 2026 della Delegazione di Ascoli Piceno dell'Accademia Italiana della Cucina, ospitata al ristorante 'La Madonnina' di Capradosso di Rotella. Un tema, quello di quest'anno, 'Il baccalà, lo stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o affumicati o essiccati', che ha guidato la scelta della location da parte del presidente della delegazione Vittorio Ricci e delle Simposiarche Lorella Di Sante e Rosanna De Virgilio: La Madonnina è infatti uno degli indirizzi più rinomati della zona anche per le sue preparazioni a base di merluzzo nordico. A rendere la serata ancora più coinvolgente è stato lo show cooking di Francesco Conti, chef titolare del rinomato 'Oscar e Amorina' di Montegiorgio, che ha preparato davanti agli Accademici primo e dessert, conquistando altissime votazioni per tutte le portate. A svelare i segreti di questo straordinario prodotto è stato il dottor Armando Bruni, esperto di geografia della pesca e della filiera del baccalà, dalla produzione alla lavorazione fino al commercio, con una relazione che ha appassionato i presenti. Ad accompagnare il menu, vini tutti del territorio, con una punta di orgoglio: il Pecorino 'Artemisia' della Cantina Tenuta Spinelli di Castignano, che ha ottenuto per la 14ª volta consecutiva i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Una Cena Ecumenica che, più di ogni altro appuntamento, ha esaltato lo spirito di appartenenza all'Accademia, tra cultura, convivialità e alta cucina.

Stefania Mezzina




COSA SUCCEDE IN CITTÀ
I progetti e le iniziative
Un nuovo circolo per la Piazzarola
Un luogo di aggregazione sul fiume
Cena ecumenica Il baccalà protagonista
'Aquile al merito del commercio': un premio ai negozianti 'longevi'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
005218-IT0AJE

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE