

Cena Ecumenica 2026 a Ronzo Chienis: lo stoccafisso tra storia e innovazione

Il 15 ottobre si è svolta al ristorante Antica Gardumo di Ronzo Chienis la Cena Ecumenica 2026, organizzata dalla Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino dell'Accademia Cena Ecumenica 2026: tra stoccafisso e memoria storica. Il 15 ottobre si è svolta al ristorante Antica Gardumo di Ronzo Chienis la Cena Ecumenica 2026, organizzata dalla Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino dell' **Accademia Italiana della Cucina**. Tema centrale: «Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale». Stoccafisso e baccalà: radici antiche della cucina popolare e legami commerciali tra Nord Europa e Trentino. Piatti ideati dallo chef Giovanni Benedetti: vellutata di baccalà al Traminer, gnocchi al sugo di baccalà, merluzzo in tempura. Richiamo a iniziative culturali: Via Italiana dello Stoccafisso, Via Querinissima e candidatura UNESCO delle tradizioni dello stoccafisso. L'evento ha confermato come la gastronomia sia strumento di tutela e valorizzazione delle tradizioni locali e dell'identità dei territori. Dove si trova Località: Via ai Piani, 1, 38060 Ronzo-Chienis TN, Italia Coordinate: Apri su Google Maps

