Quotidiano
24-10-2026
Pagina 53
Foglio 1

LA SICILIA

www.ecostampa.it

CHIARAMONTE

L'Accademia italiana della cucina ha celebrato baccalà e stoccafisso

CHIARAMONTE. Sulla tavola della delegazione di Ragusa dell'Accademia italiana della cucina approdano, con la dignità dei protagonisti, baccalà e stoccafisso, simboli di una tradizione che attraversa secoli e rotte del Baltico. È attorno a questo patrimonio che si è celebrata la cena ecumenica del 15 ottobre, affidata alla brigata del ristorante Quattrocento, sito in contrada Coffa di Chiaramonte Gulfi, chiamata a interpretare il tema nazionale dedicato ai pesci conservati sotto sale, essiccati o affumicati.

A guidare la serata sono stati tre simposiarca: Alberto Fasiol, direttore del Centro studi territoriale della Sicilia orientale; Giovanni Antoci, socio accademico; e Vittorio Sartorio, delegato per Ragusa, che hanno ribadito il ruolo dell'Accademia come presidio della cultura materiale degli Iblei.

La delegazione, reduce dal saluto dell'estate al Mangia's Costa Ragusa Borgo, ha inaugurato così la stagione autunnale delle attività, che proseguirà il 12 novembre in Prefettura con la premiazione delle eccellenze del territorio, tra cui l'Antico Forno a Pietra, già protagonista della serata ecumenica.

Stiamo parlando, dunque, di una sequenza di iniziative che conferma l'Accademia come presenza preziosa per la qualità enogastronomica iblea, custode di un sapere che unisce ricerca, tradizione e comunità. Un sapere che fa parte uiintegrante dell'identità in cui si riconosce un territorio.

DANIELA CITINO


Ragusa Provincia
Tra truffe online e pusher microcriminalità in auge
Medica, i funerali di Stefano risultano ancora da fissare
Le riqualificazioni a S. Croce eco soldi per 850mila euro
L'Accademia italiana della cucina ha celebrato baccalà e stoccafisso
Seminario Madonna della salute gli ecovolontari tornano in pista

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE