

Per offrirti un'esperienza di navigazione sempre migliore questo sito utilizza anche cookie di partner selezionati. Proseguendo la navigazione o cliccando su ACCETTO acconsenti all'utilizzo dei cookie impiegati dal nostro sito. Se vuoi saperne di più, o se vuoi modificare il tuo consenso [Clicca qui](#)

Accetta



Home Attualità ▾ Politica ▾ Degrado Cultura ▾ Spettacolo ▾ Sport ▾ In Provincia ▾ Le rubriche ▾

LUCCA ▾

0 commenti 17/10/2026 19:08

La Delegazione di Lucca dell'Accademia Italiana della Cucina celebra la Cena Ecumenica da Giulio



La Delegazione di Lucca dell'Accademia Italiana della Cucina celebra la Cena Ecumenica da Giulio in Pelleria

La Delegazione di Lucca dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata dal geologo Giancarlo Nollèdi, ha scelto il Ristorante **Da Giulio in Pelleria** per ospitare quest'anno la tradizionale Cena Ecumenica.

La Cena Ecumenica è un evento consolidato dell'Accademia Italiana della Cucina, che si svolge ogni anno il terzo giovedì di ottobre. In questa giornata, tutte le delegazioni italiane e internazionali si riuniscono idealmente per una conviviale dedicata a un tema gastronomico scelto dal Centro Studi dell'Accademia. Per l'edizione di quest'anno, il focus è stato su «Baccalà, stoccafisso e altri pesci conservati sotto sale o affumicati nella cucina tradizionale regionale».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT04JE

Per celebrare questo importante appuntamento, la **Delegazione di Lucca ha voluto affidarsi al Ristorante Da Giulio in Pelleria**, un locale con oltre sessant'anni di storia che si distingue per la cucina tradizionale e l'impegno nel recupero e nella valorizzazione di piatti "poveri" e popolari, parte integrante del patrimonio gastronomico locale.

Durante la serata, cui hanno partecipato numerosi accademici e ospiti, sono stati protagonisti i piatti a tema: dall'antipasto di acciughe marinate, polpette di baccalà e aringa, alle bavette con acciughe, burro e limone, fino al baccalà con ceci e allo stoccafisso con patate. Il tutto è stato accompagnato dal vino "Urlo di Lupo" della Tenuta Maria Teresa.

Nel corso della cena, il Delegato Giancarlo Nollèdi ha sottolineato come la Cena Ecumenica rappresenti uno dei momenti più significativi del calendario accademico, insieme alla cena degli auguri di dicembre e alla conviviale dedicata alla cultura di marzo. Un'occasione di condivisione culturale e gastronomica, in cui le tradizioni culinarie regionali vengono riscoperte e celebrate.

Ha poi proseguito richiamando il largo consumo che di questi cibi veniva fatto nella lucchesia già nel primo dopoguerra, aggiungendo anche alcuni ricordi della sua infanzia sui punti di vendita che in città offrivano il prodotto che di norma si consumava il venerdì, giorno di vigilia.

La relazione sul tema della serata è stata affidata a due accademici. **Francesca Fazzi**, che anche nella sua qualità di componente il Centro Studi dell'alta toscana, ha fatto un excursus sul prezioso lavoro svolto dai 29 Centri Studi dell'Accademia di recupero e preservazione dei cibi in ambito regionale, come quello di quest'anno, che si è concluso con la pubblicazione del volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, edito da Bolis, che nelle 223 pagine fa conoscere 124 ricette tipiche realizzate con il baccalà, lo stoccafisso, le aringhe e altri pesci simili nelle diverse regioni d'Italia, raccolte con il contributo di varie delegazioni, tra le quali anche quella di Lucca.

Raffaele Domenici, dopo aver evidenziato l'importanza storica e culturale di questi pesci nelle cucine regionali italiane, ne ha approfondito le tecniche di conservazione sotto sale e affumicatura, sottolineando come questi metodi abbiano permesso alle comunità costiere di valorizzare al meglio le risorse del mare, creando piatti che sono diventati simboli di identità locale e testimonianze di una cucina povera ma ricca di sapori e significati.

Al termine della serata, il delegato Nollèdi ha rivolto un sentito ringraziamento alla titolare e all'intero staff del ristorante per la qualità dei piatti, molto apprezzati da tutti i partecipanti, per l'attenzione all'ambiente e per il servizio impeccabile, consegnando alla signora Marilena Sari il gagliardetto dell'Accademia, a ricordo della bella serata.

Redazione

