



19/10/2026 17:37



Radio Televisione Toscana - canale 99 - CANALE 268 HBBTV - RICEVIBILE IN TUTTA ITALIA -



NEWS ▾

PROGRAMMI ▾

PUBBLICITA'

NOI

SOSTIENICI



ATTUALITÀ

Baccalà e pesci conservati, la cucina italiana protagonista della cena ecumenica dell'Accademia della Cucina

Di Redazione web

🕒 OTT 19, 2026



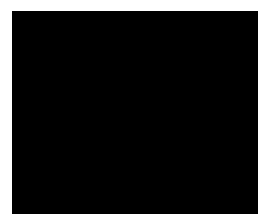
La Delegazione Apuana dell'Accademia Italiana della Cucina si è riunita al Bottaccio di Montignoso. Ospite Fortunato Zappia con un intervento sulla cucina ai tempi di Dante, tra tradizione gastronomica, storia e identità culturale.

La Delegazione Apuana dell'Accademia della Cucina con una serata all'insegna dell'eccellenza, giovedì sera al ristorante "Il Bottaccio" a Montignoso, ha reso omaggio al tradizionale appuntamento con la **cena ecumenica**.

DIRETTA LIVE - CH 268



EDIZIONE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE



Erano presenti, oltre agli accademici e ai graditi ospiti, il **prefetto dottor Gaetano Cupello**, il **questore dottoressa Bianca Venezia**, il **consigliere regionale Gianni Lorenzetti**, il **vicesindaco di Massa, Andrea Cella**, il **vicesindaco di Montignoso Giulio Francesconi**, l'**assessore Moreno Lorenzini del Comune di Carrara**, l'**imprenditrice Margherita Dogliani**, **Premio Dino Villani**, il **presidente del Lions Club Massa Carrara, Corrado Lattanzi**, **Marzia Grassi per Fidapa**, **Francesco Dalcielo, presidente di zona del Lions Club**, **Bruno Bianchi per il Rotary Carrara e Massa** e **Iolanda Tavarelli della Delegazione del Lussemburgo**.

La Delegata Beatrice Vannini, dopo i saluti, fra l'altro ha sottolineato che «*la cena ecumenica rappresenta il momento più alto e significativo dell'anno accademico: nella stessa giornata e alla stessa ora, tutte le Delegazioni e Legazioni presenti in Italia e all'estero si riuniscono virtualmente attorno alla stessa tavola per celebrare la cultura gastronomica del nostro Paese. Il tema di studio scelto per l'anno 2026, dal titolo "Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina tradizionale regionale" è di straordinaria ricchezza storica e antropologica. Questo argomento ci permette di esplorare ricette secolari che hanno unito l'Italia attraverso i commerci e che, ancora oggi, costituiscono un pilastro della nostra identità culinaria locale e nazionale*».



La conviviale è stata preceduta da un interessante intervento dal titolo **"Tu proverai come sa di sale. La cucina ai tempi di Dante"** a cura del dottor **Fortunato Zappia**, noto medico chirurgo con la passione delle lettere, che ha simpaticamente interagito con i presenti.

La delegata ha poi consegnato il **libro sul tema ecumenico** elaborato dai Centri studi territoriali dell'Accademia nel quale **si "racconta" come il merluzzo sia arrivato in Italia nel 1500** e da piatto umile, preparazione ideale per rispettare i giorni di mangiar di magro, sia diventato piatto costoso per amatori, cucinato nelle sue declinazioni di baccalà e di merluzzo in vari e gustosi modi nelle cucine delle regioni della nostra penisola.

L'Italia oltre ad essere il **maggior importatore di merluzzo** ha il più **ampio ricettario e una diffusa rete di Confraternite** tese a salvaguardare le specificità territoriali. È su questi presupposti 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**. Il dossier preliminare è stato consegnato a Oslo nel corrente anno.

Durante la serata è stata **accolta nella Delegazione la nuova socia, dottoressa Carla Marconi**.

