

● ATTUALITÀ

20.10.2026 07:06 ● 2

COMUNICATO STAMPA

da Istituto
comprensivo
'Urbani'

ARGOMENTI

attualità, Istituto
comprensivo 'Urbani',
comunicato stampa

CONDIVIDI

<https://vivere.me/hdgd>

Tradizione, cultura e convivio: successo al "Carlo Urbani" per la Cena Ecumenica dell'Accademia della Cucina

**Riassumi**

Si è svolto nella serata di ieri, giovedì 15 ottobre, il tradizionale appuntamento con la Cena Ecumenica, nato dalla consolidata collaborazione tra l'IISS "Carlo Urbani" di Porto Sant'Elpidio e **l'Accademia Italiana della Cucina**.

L'evento di quest'anno ha celebrato un tema di grande fascino e radici profonde: "Baccalà, stoccafisso e i pesci conservati nella cucina della tradizione regionale". La giornata ha preso il via alle ore 18:30 con il convegno, dopo i saluti istituzionali portati dal prof. Emanuele Paoletti Teodori per conto della Dirigente Prof.ssa Laura D'Ignazi, si sono alternati i contributi culturali e scientifici dell'Accademico Roberto Ferretti, dell'Accademico Lando Siliquini, che ha approfondito le preziose proprietà nutrizionali del baccalà, e del dott. Massimo Monti e il Delegato **AIC** di Fermo Fabio Torresi, il quale ha affascinato la platea con la presentazione de "Lo stoccafisso alla Nasò". Al termine del convegno, gli invitati si sono trasferiti nella Sala Ristorante dell'Istituto per dare inizio alla prova pratica sul campo: un raffinato menù degustazione interamente a base di baccalà. Durante la cena, ad arricchire il momento conviviale è intervenuto Matteo Lupi, Presidente del Comitato di Sant'Antonio di Montelparo e responsabile della

**I PIÙ LETTI DELLA
SETTIMANA**La raccolta delle
olive nelle Marche: la
gioia di fare festa...

● 2 ● 2368

Monte Urano,
fermato con 38 chili
di cocaina
nell'auto:...

● 2 ● 2353

Petritoli, sequestrata
una tonnellata di
cannabis:...

● 2 ● 2038

Questa notte ci ha
lasciati **Ciro Stajano**.
Lo ricordiamo per...

● 2 ● 1678

È morto **Angelo
Pierleoni**, giocò con
la Fermana e con...

● 2 ● 1145

rievocazione storica del paese. Lupi ha raccontato ai invitati la storia della storica sagra di Montelparo, una tradizione che si rinnova ininterrottamente dal 1703 e che vede come assoluto protagonista proprio il baccalà, mentre gli ospiti ne degustavano la ricetta tipica montelparese. L'Associazione Cuochi Fermani, che ha collaborato all'organizzazione della cena, ha voluto ringraziare pubblicamente **l'Accademia Italiana della Cucina** per l'impegno costante nel mantenere vive le tradizioni enogastronomiche locali. Presenti alla serata anche l'Assessore alla Cultura Elisa Torresi e l'Assessore Enzo Farina del Comune di Porto Sant'Elpidio, che hanno espresso il proprio plauso al Polo "Carlo Urbani" e all'Accademia per un evento di grande valore culturale, capace di unire la comunità e creare autentica convivialità. Il ringraziamento più grande e caloroso va però alle ragazze e ai ragazzi dell'istituto, veri protagonisti della serata. In cucina si sono distinti per passione e precisione gli studenti delle classi 5A Eno PSE e 4A Eno PSE, affiancati da una rappresentanza della 2Q Eno PSE e della 1Q Eno PSE, sotto la sapiente guida della professoressa Magnante. In sala e all'accoglienza, invece, gli allievi della classe 5C Sala e Accoglienza di Sant'Elpidio a Mare hanno garantito un servizio impeccabile, coordinati dal professor Stefano Isidori per la sala e dalla professoressa Giulia Anselmo per l'accoglienza degli ospiti. Un'esperienza che conferma ancora una volta il Polo "Carlo Urbani" come un'eccellenza nella formazione di giovani ambasciatori del patrimonio enogastronomico locale.

Commenti

Vivere Fermo testata di Vivere SRL edita dall'Associazione Progetto Comune. Direttore responsabile **Lorenzo Bracalente**. Registrazione presso il tribunale di Fermo n° 1 del 20 Febbraio 2018.

Redazione e Pubblicità: Contrada Miciangelo 2 Monte San Pietrangeli FM - 328.7665759

RSS: <http://feedproxy.google.com/viverefermo>. Informativa sulla Privacy.

Accedi | Pagina generata in 0.01 secondi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE