



L'Accademia della cucina fa la "salata"

● La delegazione di Fermo dell'Accademia italiana della cucina (www.accademiaitalianadellacucina1953.it) si occupa della preservazione e divulgazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio. In occasione delle celebrazioni per la festività di Sant'Antonio Abate a Montelparo, ha promosso un convegno dal titolo: "Il baccalà di Sant'Antonio Abate: storia, tradizione, cultura". E' sempre in quest'ottica che domani la delegazione sarà a Servigliano dove svilupperà e rievocherà una delle tradizioni simbolo della cultura gastronomica del fermano: la "salata". Oggi la salata si è affrancata da quel rituale prego quasi di "sacralità" che iniziava con la sgozzatura del maiale e si concludeva con file di salami e salsicce appese ai soffitti delle cucine in prossimità del camino.

