

Cultura Spettacoli in Sicilia

L'iniziativa editoriale dell'Accademia italiana della Cucina, curata del nuovo presidente messinese Attilio Borda Bossana

Quando a bordo delle navi si cucinavano parmigiane e cannoli

La ristampa anastatica del "Manuale del marinaio cuoco" del 1951

Sergio Di Giacomo

MESSINA

Un'altra iniziativa editoriale dell'Accademia Italiana della Cucina, curata del nuovo presidente della delegazione messinese, il giornalista e studioso Attilio Borda Bossana, permette di approfondire pagine di grande interesse della nostra storia gastronomica. Si tratta della ristampa anastatica del "Manuale del marinaio cuoco" del 1951 (con la prefazione del comandante Salvatore Cervone, che ha messo a disposizione la copia del manuale, e la no-

ta dello stesso Borda Bossana).

«L'iniziativa ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora fianco a fianco con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina», osserva Borda Bossana. La fotografia di Massimo Sestini con i «volti e sorrisi» degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un mec-



Foto d'epoca Il progetto editoriale valorizza la figura del cuoco a bordo

canismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo. L'iniziativa che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare – rileva ancora Borda Bossana – propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco e che la crociera intorno al Mondo dell'Amerigo Vespucci, nave ambasciatrice del Made in Italy, sta promuovendo tappa su tappa.

Due sono i testi capitali del settore. "La Guida pratica per il furiere sussistenza (cuoco)" delle scuole CREM San Bartolomeo alla Spezia, risalente al 1938, che proponeva menu suddivisi in due elenchi, uno per colazioni e l'altro per pranzi: con crostata di vermicelli alla siciliana, fettucce alla amatriciana o gnocchi di patate al pesto;

maccheroni alla napoletana, alla principe di Piemonte o baccalà alla fiorentina, bistecche alla Bismarck, zuppa alla nizzarda. A questo "primo" Artusi della Regia Marina fece seguito – evidenzia Borda Bossana – un manuale edito nel 1951 dal Ministero della Difesa Marina, per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco. Suddiviso in due parti, conteneva un ricettario, una guida pratica per la preparazione di pranzi e colazioni, insieme ai menu per colazioni e per pranzi. Tra le specialità siciliane presenti nel ricettario, ecco il timballo di maccheroni "alla siciliana", le melanzane alla parmigiana, e i cannoli (farina, zucchero, ricotta, cedro, latte, strutto, cannella, tuorlo d'uovo e due bicchierini di rum).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



[Home](#) > [Novità](#) > [Comunicati](#) >

Il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

Il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

L'iniziativa si terrà il 23 gennaio alla Base navale di Messina.

Data :

21 gennaio 2025

[Condividi](#)

Categorie:

[Comunicati Stampa](#)

Argomenti:

[Comunicazione istituzionale](#)



INDICE DELLA PAGINA

[Descrizione](#)

[Numero Progressivo](#)

[A cura di](#)

[Contenuti correlati](#)

Descrizione

La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto *Manuale del Marinaio cuoco*, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea.

La presentazione ed illustrazione del "ricettario" si svolgerà **giovedì 23 gennaio alle ore 10.30**, a bordo del pattugliatore d'altura *Libra* della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, **Federico Basile** e del contrammiraglio **Alberto Tarabotto**, comandante della quarta divisione navale – forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 - Comforpat).

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare che i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina. La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'*Amerigo Vespucci*, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza. L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il Manuale, edito settantaquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario. L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.

Numero progressivo

N. 50

A cura di

[Ufficio stampa](#)

[VAI ALLA PAGINA](#)



EVENTI / INCONTRI

Ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco": presentazione a bordo del pattugliatore Libra

★★★★☆



DOVE

[Pattugliatore d'altura Libra della Marina Militare](#)

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 23/01/2025 al 23/01/2025

Ore 10,30

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

21 gennaio 2025 11:39



La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto Manuale del Marinaio cuoco, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea.

La presentazione ed illustrazione del ricettario si svolgerà giovedì 23 gennaio alle ore 10,30, a bordo del pattugliatore d'altura Libra della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, Federico Basile e del contrammiraglio Alberto Tarabotto, comandante della quarta divisione navale - forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 - Comforpat).

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina.

La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'Amerigo Vespucci, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza.

L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il manuale, edito settantaquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario.

L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.

Malaspina Progetto Cinematografico a cura di MaryWebEventy

MESSINA SICILIA

Messina. Il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

Di Redazione

GEN 21, 2025



Il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra. L'iniziativa si terrà il 23 gennaio alla Base navale di Messina.

La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto Manuale del Marinaio cuoco, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea.



La presentazione ed illustrazione del "ricettario" si svolgerà giovedì 23 gennaio alle ore 10.30, a bordo del pattugliatore d'altura Libra della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, Federico Basile e del contrammiraglio Alberto Tarabotto, comandante della quarta divisione navale – forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 – Comforpat).

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina. La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'Amigo Vespucci, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza. L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il Manuale, edito settantatquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense, e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario. L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.



Messina. Rilevazione territoriale dei prezzi al consumo.



È arrivata la nuova apparecchi acustici

Home News Reggio Messina Sport Calabria Sicilia Trasporti nello Str



HearClear



VIDEO SUGGERITO

Ubrisco guida contromano per 20km sull'Autostrada Messina-Catania: sfiorata la strage | DETTAGLI

STRETTOWEB > ATTUALITÀ

Messina, Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco"

Messina, Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

di Danilo Lorta 21 Gen 2025 | 14:20



La Delegazione di **Messina** dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto Manuale del Marinaio cuoco, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea. La presentazione ed illustrazione del "ricettario" si svolgerà giovedì 23 gennaio alle ore 10.30, a bordo del pattugliatore d'altura Libra della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, Federico Basile e del contrammiraglio Alberto Tarabotto, comandante della quarta divisione navale – forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 – Comforpat).



[Arriva il "Prestito 10 e lode" per i nati tra il 1941 e il 1959: mini rate e zero stress. Prestiti per pensionati](#)

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina. La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'Amegrio Vespucci, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza. L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il Manuale, edito settantaquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario. L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.

Messina. Presentazione della ristampa del “Manuale del Marinaio Cuoco” a bordo del pattugliatore Libra

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti

21 Gennaio 2025



101 /

Facebook

Twitter

Stampa

La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto **Manuale del Marinaio cuoco**, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea.

La presentazione ed illustrazione del "ricettario" si svolgerà giovedì 23 gennaio alle ore 10.30, a bordo del pattugliatore d'altura Libra della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, Federico Basile e del contrammiraglio Alberto Tarabotto, comandante della quarta divisione navale – forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 – Comforpat).

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina. La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'Amerigo Vespucci, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza. L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il Manuale, edito settantaquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario. L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.

21 Gennaio 2025, 12:10
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Tags: [cuoco](#) [libra](#) [marinaio](#) [Messina](#) [pattugliatore](#) [ristampa](#)

IL GIORNALE DI OGGI



LEGGI GRATUITAMENTE
 IL GIORNALE

Ultime notizie **Calcio, Acr Messina: dopo le dimissioni di mister Modi**

You are here > Home > 2025 > Gennaio > 21

Messina, il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

Messina, il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

21 Gennaio 2025 Redazione



La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto **Manuale del Marinaio cuoco**, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea.

La presentazione ed illustrazione del "ricettario" si svolgerà **giovedì 23 gennaio alle ore 10.30**, a bordo del pattugliatore d'altura *Libra* della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, **Federico Basile** e del contrammiraglio **Alberto Tarabotto**, comandante della quarta divisione navale - forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 - Comforpat).

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina. La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'*Amerigo Vespucci*, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza. L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il Manuale, edito settantaquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario. L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.

 Post Views: 34
 Attualità, Primo Piano

Cerca

 Cerca

Ultimi articoli

21 Gennaio 2025

Calcio, Acr Messina: dopo le dimissioni di mister Modica la squadra si allenerà sotto la guida di Carmelo Mancuso, tecnico della primavera

A seguito delle dimissioni rassegnate ieri sera da mister Giacomo Modica, l'Acr Messina comunica che la prima squadra si allenerà oggi sotto la guida di Carmelo Mancuso, tecnico della primavera. Intanto il direttore sportivo, Domenico Roma, è già al lavoro per individuare il nuovo allenatore.

21 Gennaio 2025

Eletto Presidente Regionale Fibs il messinese Nino Micali

Domenica 19 febbraio si sono svolte a Paternò le elezioni del nuovo Presidente Regionale Fibs. È stato eletto Nino Micali, classe 1962, che subentra all'uscente Michele Bonaccorso, che per oltre 16 anni ha guidato il Comitato Regionale, ritornato ad essere elettivo. Nella stessa tornata elettorale è stato rinnovato...

21 Gennaio 2025

Faisa Cisa, ATM Messina: turnazioni che violano le normative di settore e il CCNL di categoria

Gli autisti di ATM Messina costretti a turnazioni che violano le normative di settore e lo stesso CCNL di categoria, mettendo a rischio l'incolumità propria e dei passeggeri a bordo degli autobus. Il personale in questione dovrebbe riposare al massimo dopo 7 giorni di guida, ma secondo quanto...

21 Gennaio 2025

Lipari, il sindaco metropolitano Basile nell'isola per una verifica dei danni

Il sindaco metropolitano Federico Basile si è recato stamani a Lipari per una ricognizione dei luoghi colpiti dagli eventi climatici dei giorni scorsi. Basile, accompagnato dal direttore generale Giuseppe Campagna, dal capo di Gabinetto Laura Castelli, da dirigenti e tecnici di Palazzo dei Leoni, ha incontrato il primo...

21 Gennaio 2025

Messina, il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto **Manuale del Marinaio cuoco**, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco...

Messina, il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

21 Gennaio 2025 Redazione



La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto *Manuale del Marinaio cuoco*, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea.

La presentazione ed illustrazione del "ricettario" si svolgerà **giovedì 23 gennaio alle ore 10.30**, a bordo del pattugliatore d'altura *Libra* della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, **Federico Basile** e del contrammiraglio **Alberto Tarabotto**, comandante della quarta divisione navale – forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 – Comforpat).

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina. La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'*Amerigo Vespucci*, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza. L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il Manuale, edito settantaquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario. L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.

 Post Views: 33

Attualità, Messina



Aggiungi qui la tua pubblicità
Clicca per aggiungere un banner

Comune di Messina: Scopri il Segreto Inaspettato dei Marinai Cuochi che Riscrive la Storia della Cucina Italiana!

Scopri il Manuale del Marinaio cuoco con una presentazione speciale il 23 gennaio! 📖 🚢 Un viaggio nella tradizione gastronomica italiana. 🌊 🍴

A cura di Redazione

21 gennaio 2025 13:01

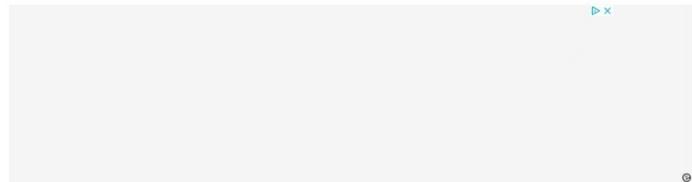


CRONACA COMUNE DI MESSINA

CONDIVIDI

Titolo: La Tradizione Marinara in Cucina: Il Sindaco Basile alla Presentazione del "Manuale del Marinaio Cuoco"

Il prossimo giovedì 23 gennaio, a bordo del pattugliatore d'altura **Libra**, si terrà un evento di particolare rilevanza per la cultura gastronomica italiana. La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina presenterà la ristampa anastatica del **"Manuale del Marinaio Cuoco"**, un testo fondamentale per la formazione dei giovani cuochi di leva, originariamente pubblicato nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina.

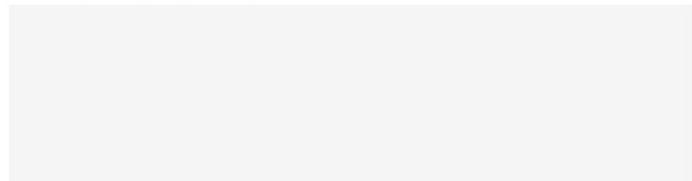


La manifestazione avrà inizio alle ore 10.30 e vedrà la partecipazione del sindaco della città, **Federico Basile**, e del contrammiraglio **Alberto Tarabotto**, comandante della quarta divisione navale. L'iniziativa si propone di **illuminare il valore culturale** e gastronomico, sottolineando l'importanza storica del manuale e il ruolo cruciale del cuoco di bordo nella vita marinaresca.

Un Ritorno al Passato per Comprendere il Presente

Il "Manuale del Marinaio Cuoco" è definito non solo un ricettario, ma un compendio di insegnamenti che trattano della vita a bordo delle navi e delle pratiche culinarie tipiche della tradizione mediterranea. Con il suo recupero, l'Accademia intende **rimarcare le radici dei nostri piatti**, mettendo in luce le sfide affrontate dai marinai per garantire pasti nutrienti e gustosi durante le traversate in mare.

Questo evento assume un significato particolare in concomitanza con la pubblicazione del **Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025**, dedicato al grande equipaggio e celebrante la professionalità di tutti i membri, a partire dal cuoco di marina, che è rappresentato come il cuore pulsante della vita a bordo. Le immagini di **Massimo Sestini** esprimeranno l'umanità e lo spirito di squadra che caratterizzano la Marina Militare, esaltando il valore del cuoco come **"primo ingranaggio"** di un sistema complesso.



Cucina Italiana come Patrimonio dell'Umanità

L'Accademia Italiana della Cucina, riconosciuta come **"Istituzione Culturale"** dalla Repubblica Italiana, ha ricevuto l'appoggio dello Stato Maggiore della Marina Militare per questo progetto ambizioso, che pone l'accento sulla **cucina italiana come candidata a patrimonio dell'Unesco**. L'iniziativa si inserisce nel contesto della crociera mondiale dell'Amerigo Vespucci, che promuove l'eccellenza del Made in Italy.

Durante la presentazione, il delegato di Messina, **Attilio Borda Bossana**, e la commissaria **Diletta Di Raimondo** approfondiranno il tema della mensa a bordo, illustrando i contenuti del manuale e come questi possano essere applicati nella vita quotidiana delle unità militari.

Un Futuro di Tradizione e Innovazione

Il "Manuale del Marinaio Cuoco", pur essendo un documento di settantaquattro anni fa, conserva una grande modernità nelle sue schede pratiche e nell'organizzazione della vita di bordo. Esso non solo offre ricette, ma anche una guida pratica sulla preparazione dei pasti, dimostrando come la tradizione culinaria possa convivere con le nuove necessità e sfide.

In questo ambito, l'evento va oltre la mera presentazione di un libro; rappresenta un **impegno culturale** da parte dell'Accademia per garantire che le tradizioni gastronomiche italiane non vengano dimenticate, ma trasmesse con passione alle generazioni future. La manifestazione al pattugliatore **Libra** è, dunque, un significativo incontro di storia, cucina e identità nazionale, un viaggio all'insegna del gusto e della cultura.

Marcella Ruggeri · 15 ore fa

“Manuale del Marinaio Cuoco”, a bordo del pattugliatore *Libra* sarà presentata la ristampa. 74 anni di piatti mediterranei

*La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 riconosciuta "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha curato la ristampa anastatica, del volumetto **Manuale del Marinaio cuoco**, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco ed un ricettario di piatti italiani tipici della cucina mediterranea.*

La presentazione ed illustrazione del "ricettario" si svolgerà **giovedì 23 gennaio alle ore 10.30**, a bordo del pattugliatore d'altura *Libra* della Marina Militare, ormeggiato alla Base navale di Messina, alla presenza del sindaco della città, **Federico Basile** e del contrammiraglio **Alberto Tarabotto**, comandante della quarta divisione navale - forze da pattugliamento per la sorveglianza e la difesa costiera (Comdinav 4 - Comforpat).

L'iniziativa che recupera una pubblicazione rara e poco conosciuta, ha lo scopo di evidenziare come i marinai hanno affrontato il problema del mangiare per mare diffondendo le radici dei nostri piatti, ed è concomitante alla pubblicazione del Calendario fotografico della Marina Militare per il 2025, dedicato al grande equipaggio, alla squadra che lavora con spirito e capacità umane e alte professionalità, dove come primo personaggio del gruppo, vi è un cuoco di marina. La fotografia di Massimo Sestini, uno dei fotoreporter più noti, con i "volti e sorrisi" degli uomini e delle donne che compongono questa forza armata, esalta la figura del cuoco di bordo proposto nella consapevolezza del suo valore come "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel suo ruolo.

Il progetto che ha ricevuto l'assenso dello Stato Maggiore della Marina Militare, propone un'attenzione verso la cucina italiana candidata a patrimonio dell'Unesco l'alimentazione, che la crociera in corso intorno al Mondo dell'*Amerigo Vespucci*, nave ambasciatrice del Made in Italy, ne sta promuovendo l'eccellenza. L'illustrazione dei contenuti della pubblicazione sarà fatta dal delegato di Messina Aic, Attilio Borda Bossana e dal STV Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, che approfondirà il tema della mensa a bordo di una unità militare.

Il Manuale, edito settantaquattro anni fa per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una grande modernità, suddiviso in due parti con insegnamenti vari per il marinaio cuoco, l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; e con la guida pratica per la preparazione dei pranzi e delle colazioni nella quale sono elencate tutte le vivande comprese nel ricettario. L'appuntamento culturale è stato promosso nell'ambito dell'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina per la divulgazione e conoscenza della tradizione gastronomica, contribuendo a mantenere i saperi della cucina e trasmetterli alle generazioni future.



Ans TV Network

17 h · 🌐



Messina, il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra



RETEMESSINA.IT

Messina, il sindaco Basile alla presentazione della ristampa del "Manuale del Marinaio Cuoco" a bordo del pattugliatore Libra

👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi