



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Coordinamento Territoriale d'Abruzzo

**Il Miele protagonista della Giornata di Studio regionale promossa dal
Coordinamento Territoriale d'Abruzzo dell'Accademia Italiana della Cucina:
venerdì 25 e sabato 26 marzo nove appuntamenti in regione**

Sarà il miele il protagonista della Conviviale territoriale organizzata quest'anno su impulso del Coordinamento territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC). Da qualche anno a questa parte, infatti, tutte le nove delegazioni abruzzesi dell'AIC, istituzione culturale della Repubblica Italiana, si mobilitano per dedicare una intera giornata ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra Regione. Nel 2022 la scelta del Coordinamento Territoriale, guidato da Nicola D'Auria, è quella del nettare delle api, che conta in Abruzzo ben cinque "Città del Miele": Tornareccio e Roccasalegna in Provincia di Chieti, Ortona dei Marsi, Pescina ed Aielli in quella dell'Aquila.

Tutti gli eventi organizzati dalle nove delegazioni abruzzesi dell'AIC si terranno tra il 25 ed il 26 marzo prossimi.

La Delegazione di Atri, guidata da Antonio Moscianese Santori, riunirà accademici e ospiti la sera del 25 marzo presso la Trattoria "Zedi" di Atri per un convegno che vedrà come relatori la prof.ssa Oliva Menozzi e Sabrina Centorame.

Il delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, ha convocato, sempre per il 25 marzo sera, i suoi accademici e gli ospiti presso il ristorante "La Cantina Villa Elena" dove, prima della conviviale, ci sarà un convegno con relatori Stefano Maggi ("Le api nell'ecosistema") e Fabio Alberto Montagliani ("Il laborioso mestiere dell'apicoltore").

La Delegazione di Chieti, presieduta da Nicola D'Auria, ha invece optato per l'intera giornata di sabato 26 marzo, quando ci sarà la visita all'azienda "ADI Apicoltura" di Tornareccio e poi, prima della conviviale che si terrà al ristorante "La Castellana" di Atessa, un convegno presso la sala polifunzionale "Remo Gaspari" del Comune di Tornareccio con l'intervento, tra gli altri, del sindaco di quella Città del Miele, Nicola Iannone, del presidente dell'Associazione apicoltori professionali d'Abruzzo, Luigi Iacovanelli, del prof. Luigi Menghini, docente di Biologia farmaceutica dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara e del vice Presidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D'Alessio.

La Delegazione dell'Aquila ed il suo delegato, Demetrio Moretti, hanno organizzato l'evento presso il ristorante "Osteria della Posta" a Poggio Picenze. Su tema "Le api e il miele, una lunga e dolce storia" relazionerà il prof. Aldo Lepidi dell'Università dell'Aquila.

La Delegazione di Pescara, guidata dal Delegato Giuseppe Fioritoni, la sera del 25 marzo terrà la conviviale presso il Ristorante SOMS sito in Pescara. Relatore il giornalista Piergiorgio Greco, esperto di analisi sensoriale del miele che terrà un seminario sul tema "Dal miele ai mieli". Seguirà la degustazione di varie tipologie di miele e la cena con piatti preparati con miele.

Mentre la Delegazione di Pescara-Aternum, presieduta da Giuseppe Di Giovacchino, si riunirà la sera del 25 con i suoi ospiti al Ristorante "La Griglia dell'Orso", discutendo prima della conviviale sul tema "Il miele: un prodotto naturale magnifico", introdotto dal dott. Marino Giorgetti.

Il ristorante “*Ovidius*” ospiterà l’evento preparato dalla Delegazione di Sulmona, guidata da Gianni D’Amario, che vedrà le relazioni di dell’apicoltrice Cecilia Pace, dell’accademico Antonio Pacella e dell’agronoma Alice Pietrantoni.

La Delegazione di Teramo, guidata da Claudio D’Archivio, ha scelto “Dolce come il Miele” quale tema per il convegno che si terrà il 25 marzo presso l’I.I.S “Di Poppa-Rozzi”. Dopo i saluti del Sindaco di Teramo, Gianguido D’Alberto, di Caterina Provvvisiero, dirigente dell’I.I.S. “Di Poppa-Rozzi” Teramo, del rettore dell’Università di Teramo, Dino Mastrocola, e del presidente dell’Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga, Tommaso Navarro, moderati da Sandro Galantini, storico (Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche), ci saranno gli interventi di Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria (Università degli Studi di Teramo), Domenico Iobbi, Docente di Enogastronomia (I.I.S. “Di Poppa-Rozzi” di Teramo), Ferdinando Bilanzola, dell’Apicoltura Acquarata (Rocca Santa Maria).

Il Delegato di Vasto, Filippo Pietrocola, ha convocato accademici ed ospiti della Delegazione del Vasto per la sera del 25 marzo presso il Ristorante “*Emozioni & Sapori*”. Prima della conviviale ci sarà il convegno sul tema “*Il Miele incontra il Mare*” che vedrà come relatori il dott. Andrea Russo, docente di Analisi Sensoriale del miele sulla produzione del miele e sua importanza economica, la dott.ssa Annarita Pietrocola ed il prof. Luigi Murolo.

“Sin dalla sua prima edizione - ha spiegato il Coordinatore Territoriale Abruzzo dell’AIC, Nicola D’Auria - la Conviviale Ecumenica regionale ha messo al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in particolare quest’anno, con il tema dedicato al miele, lanciamo anche un segnale importante per difendere la biodiversità del nostro ecosistema, che è a forte rischio per la riduzione della popolazione delle api in tutto il territorio. La presenza di questi insetti infatti è centrale per il delicato equilibrio ecologico del nostro pianeta e il loro squisito prodotto, il miele, è uno degli ingredienti fondamentali del nostro patrimonio gastronomico”.

Chieti, 18 marzo 2022