



Eventi e Convegni delle Delegazioni



Lazio

ROMA

Cena nel centro storico

Via Mario de' Fiori, intitolata al pittore del 1700 che amava dipingere fiori.

Per la riunione conviviale del tesseramento, la Simposiarca Cinzia Sebastiani ha scelto il ristorante "al 34", situato nel centro storico di Roma. Per questa sua posizione, il locale è frequentatissimo, specialmente da gente dello spettacolo e della politica. Il Delegato Gabriele Gasparro ha svolto un breve intervento nel quale ha tracciato la storia di via Mario de' Fiori dove si trova il locale. Ha, inoltre, riferito su alcune iniziative in programma per i primi mesi dell'anno. Con l'occasione, sono state anche consegnate le insegne di Accademico ad Antonio

Grieco, illustre clinico romano. Il menu proposto è stato particolarmente gradito, anche perché ben relazionato alla serata, con temperatura molto fredda. Buoni il carciofo e il fiore di zucca grigliati; ottimi gli strascinati alla gricia, tartufati: una pasta fresca fatta con acqua e farina, il cui condimento tradizionale della gricia è stato arricchito dall'abbondante gusto del tartufo. I bocconcini di vitello su un letto di polenta, buoni e adatti al clima invernale. La massima votazione è stata riservata al dessert: il soufflé al cioccolato con il cuore caldo. (G. G.)

ROMA AURELIA

Ospite il Delegato di San Paolo

All'osteria "Palmira", cucina tipicamente laziale.

Gerardo Landulfo, Delegato di San Paolo, il Delegato di Roma Aurelia Salvatore Di Giulio e la Consulta erano a cena da Claudio Rocchi, all'osteria "Palmira". Lo chef Rocchi, di Amatrice, ha rappresentato il Lazio a San Paolo, in occasione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", organizzata dal 2012 dalla Delegazione brasiliana. In quell'occasione, operò nel ristorante dello chef Rafael Januzzi, italo brasiliano, anche lui in cucina da "Palmira", e rimasto poi a Roma per un "soggiorno formativo" sulla tradizione amatriciana. La cena era tipicamente laziale: crostino di fegatini, polpettine di bollito, trippa alla romana, midollo spinale fritto ("schienali"), carciofi alla giudia; gnocchi "ricci" di Amatrice alla gricia; agnolotti alla vaccinara; abbacchio "brodetato"; spezzatino di vitella con pi-

selli, puntarelle, patate "arrescalate"; crostata di ricotta e visciole; torta di mele.

Landulfo ha riferito del grande successo riscosso dalla "Settimana della Cucina Regionale Italiana", dove, nel 2018, venti chef italiani, uno per regione, hanno proposto ricette dei luoghi di provenienza: ben 500 menu diversi. Alcuni di essi, come Claudio Rocchi, hanno anche tenuto lezioni all'Università per promuovere la nostra cucina tradizionale e i prodotti regionali. Rocchi ha descritto con entusiasmo la sua esperienza a San Paolo e la calorosa accoglienza ricevuta.

Alla riunione conviviale erano presenti diversi ospiti, tra i quali gli Ambasciatori presso la Santa Sede di Brasile Luiz Felipe Mendonça-Filho e della Comunità Europea Jan Tombiski.

(Raffaella Della Fortuna Lico)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

MARZO

7-28 marzo - **Bologna**

Vi Rassegna cinematografica "Sequenze di gola"

16 marzo - **Cagliari Castello**

Convegno "Gusto: interpretazione e territorio"

20 marzo-6 novembre - **Bologna, Bologna**

dei Bentivoglio, Bologna-San Luca
Ciclo di conferenze "L'Odissea del cibo, dal campo alla tavola: il valore dei nostri alimenti"

23 marzo - **Cefalù**

Conferenza "I grani duri siciliani, storia, antropologia, gastronomia" (Rassegna VIGEN)

27 marzo - **Chieti**

Convegno "Dentro al piatto: la comunicazione alimentare oltre i cliché"

30 marzo - **La Spezia**

Convegno "La salute a tavola"

APRILE

5 aprile - **Brindisi**

Convegno "La cucina aristocratica nel regno di Napoli: Vincenzo Corrado e le sue opere"

6 aprile - **Coordinamento Territoriale del Veneto**

Convegno "Le paste fresche, ripiene e gli gnocchi"

6 aprile - **Faenza in collaborazione con le Delegazioni della Romagna**

Convegno "Il cibo tra arte e ceramica"

12-14 aprile - **Cremona**

Manifestazione "Formaggi e sorrisi"

27 aprile - **Ragusa**

Convegno "La norcineria negli Iblei"

MAGGIO

4 maggio - **Trieste**

Convegno "La scienza dei sapori"

11 maggio - **Empoli e Versilia Storica**

Convegno "La Dieta Mediterranea: dall'Empolese alla Versilia"

17 maggio - **Parigi**

Trentennale della Delegazione
Convegno "Cucina italiana - cucina francese. Reciproca influenza nel corso dei secoli"