

Sapori e cultura nella Conviviale di Primavera dell'Accademia Italiana della Cucina

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 18 Aprile 2026



Un'atmosfera carica di autentica cordialità e amicizia ha accompagnato la Conviviale di Primavera della Delegazione di Avezzano e Marsica dell'Accademia Italiana della Cucina nelle sale del ristorante Il Palentino. Fin dalle prime portate, il percorso culinario si è rivelato un racconto raffinato di sapori e memoria: dal risotto, impreziosito dal delicato incontro tra provola e champagne, ai "fusilli alla pecoraro" che hanno riportato i commensali alle radici più profonde della tradizione abruzzese, con sapori avvolgenti e autentici, evocatori di paesaggi pastorali e gesti di preparazioni antiche, fino ai bocconcini di vitello, reinterpretati in chiave moderna ma intrisi di echi festivi d'altri tempi, esaltati dal carattere deciso del Montepulciano e arricchiti da erbe di campo e radicchio. A chiudere, un tiramisù morbido e aromatico, impreziosito da gocce di cioccolato, ha regalato un finale vellutato e armonioso, suggellando una vera e propria sinfonia gastronomica, magistralmente accompagnata dai vini della Cantina del Fucino.

Come da tradizione, la Conviviale ha ospitato spunti letterari e artistici di notevole interesse,. Ad arricchire ulteriormente l'incontro, infatti, è stata la presenza del

poeta e scrittore Angelo Pellegrino, che ha guidato i presenti in una riflessione intensa e attuale sul tema "L'informazione al centro: un viaggio tra salute, verità e radici". Il suo intervento ha toccato corde profonde, soffermandosi sul valore della sicurezza e della sobrietà alimentare, interrogando il concetto stesso di "buono": non solo con riferimento al gusto, ma alla qualità degli ingredienti, alla cura nella preparazione e alla responsabilità che l'accompagna, in ambito familiare ma in particolare nella ristorazione, e il richiamo all'educazione alimentare delle giovani generazioni, spesso esposte a un consumo diffuso di prodotti industriali che, pur sicuri, non sempre garantiscono salubrità. Da qui l'auspicio di un impegno condiviso tra famiglia e scuola, con l'idea concreta di introdurre percorsi educativi dedicati alla cultura del cibo, per formare consumatori più consapevoli e attenti. Di grande interesse anche l'intervento del simposiarca Alceste Anzini, affiancato dalla nipote Costanza, che ha saputo valorizzare gli aspetti identitari del menu proposto, accompagnando l'esposizione alla suggestiva declamazione da parte di Costanza della poesia "I pastori" di Gabriele D'Annunzio, che ha evocato il ritmo antico della transumanza e il legame secolare tra le terre d'Abruzzo e quelle pugliesi. Soddisfazione è stata espressa dal delegato, Conte Franco Santellocco Gargano, che ha annunciato un interessante progetto editoriale volto a raccogliere e valorizzare gli interventi più significativi delle conviviali in una serie di pubblicazioni dedicate. La serata, coordinata da Arianna Fiasca, con la presentazione del relatore da parte di Patrizia Marziale, si è conclusa con la cerimonia di premiazione, condotta dal delegato insieme a Lorenzo Savina. Nel finale, un sentito plauso è stato rivolto anche al direttore di Sala, Antonio Cipollone, figura poliedrica capace di coniugare professionalità e sensibilità artistica – sue le apprezzate opere esposte in sala, la scultura "Guerriero Marso" e il dipinto "Allegoria d'Autunno" - che ha offerto un contributo di indubbio valore a una serata tradottasi in un'esperienza sensoriale e culturale di rara armonia.