Il 16 febbraio anche la delegazione di Teramo dell’Accademia Italiana della Cucina celebrerà il pecorino abruzzese

Claudio D’Archivio dell’Accademia

TERAMO – Sarà il pecorino il protagonista della Giornata di studio regionale promossa dal coordinamento territoriale d’Abruzzo dell’Accademia Italiana della Cucina (AIC), guidato da Nicola D’Auria, e che coinvolgerà il 16 febbraio le nove delegazioni presenti nella regione.

L’appuntamento organizzato a Teramo da **Claudio D’Archivio**, delegato AIC del capoluogo aprutino, si terrà nel locale Istituto “Di Poppa-Rozzi”.

Dopo l’introduzione del delegato D’Archivio, moderati dal giornalista **Sandro Galantini** interverranno l’antropologa **Alessandra Gasparroni**, il docente universitario di Zootecnia **Giuseppe Martino** e **Daniele Di Giuseppe**, titolare del caseificio “L’Arca” di Colonnella.

«La realizzazione di una Conviviale Regionale con l’identico protagonista – spiega il coordinatore territoriale AIC Nicola D’Auria – è voluta dal coordinamento territoriale con la precisa intenzione di mettere al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in questa prospettiva il tema del 2024 dedicato al pecorino e agli altri formaggi del territorio esaminerà i profondi legami culturali e identitari che i prodotti caseari hanno sviluppato nei secoli in ogni zona della nostra regione, così ricca di sapori e profumi che rimandano all’attività pastorale».