



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Via Napo Torriani, 31 – 20124 Milano
DELEGAZIONE “AREA GRECANICA – TERRE DEL BERGAMOTTO”
Delegato prof. dr. Antonino Monorchio
accademiacucina.grecanica.rc@gmail.com – infoline +39.335.6278022

Cari amici, gentili amiche,

su mandato del Delegato prof. Antonino Monorchio, si comunica il programma del prossimo incontro, organizzato dalla Fondazione Mediterranea con la nostra attiva collaborazione coordinata dal dott. Antonino Genoese, in cui avremo ospite il **prof. Nello Mangiafico (*)** che, presentato dal prof. Pippo Ferreri, prima di pranzo relazionerà sulla **cucina siciliana**.

L'appuntamento è per **domenica 26 marzo alle ore 12 presso il ristorante La Tavernetta (**)** con un menù quaresimale rispettoso della tradizione locale (***)

Reggio Calabria – 14 marzo 2017

Il segretario Sandro Borruto

(*) Il dott. Nello Mangiafico, siracusano, laureato in Chimica all'Università di Catania, ha iniziato la sua carriera professionale come ricercatore, prima presso l'Università di Catania e poi presso l'Oklahoma State University (USA). Ha poi ricoperto ruoli manageriali in diversi gruppi industriali farmaceutici quali Cyanamid Italia, Sifi, Fidia Oftal e Bausch&Lomb (B&L). In B&L ha ricoperto la carica di General Manager Italia e di Vice Presidente della R&D Pharma Europe. Dal 1995 al 2013 ha insegnato Marketing Farmaceutico presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Catania. Dall'Aprile 2007 è Presidente di Medivis, azienda farmaceutica indipendente specializzata nella ricerca e sviluppo oltre che nella commercializzazione con sede a Catania. È autore di due libri di cucina: “La cucina della Magna Grecia e oltre...” (con Concetta Burgio, 2008); “Occhio... al cibo. Ricette regionali per la salute della vista” (con Alessandro Mularoni e Valentina Amico, 2017)

(**) **Ristorante La Tavernetta, via Pietra Storta n. 45** - Imboccata la strada che da Reggio Campi sale verso Terreti, raggiunto l'abitato di Pietra Storta (un paio di chilometri sopra Condera), poco dopo il tabacchino sulla sinistra si nota l'insegna del ristorante, dotato di un ampio parcheggio interno (0965-318051)

(***) **Menu di domenica 26 marzo 2017 – STOCCO QUARESIMALE – Chef: Antonio Logiudice**

Antipasto: Frittelle di stocco; carpaccio di stocco; stocco al pistacchio; stocco arrosto; insalata di stocco con pachino e cipolla; tartare di stocco; patate lesse con burro e alici sotto sale.

Primo : Stroncatura alla messinese

Secondo : Stocco all'eoliana

Dessert : frutta di stagione – torta “della nonna”

Vini : rosso dell'Etna

Note

1) Contatto telefonico per prenotazione (anche via sms) tra sabato 18 e mercoledì 22; costo pranzo € 26

APPENDICE

Carissimi, a nome del tesoriere sig.ra Wanda Albanese De Leo, ho il piacere di comunicarvi che la raccolta benefica pro terremotati, fatta in occasione della cena del 24 febbraio offerta dal nostro vice Enzo Vitale, ha toccato la somma di € 1080. Tenendo presente che parte di noi non era presente per motivi oggettivi, si comunica che si è sempre in tempo a fornire il proprio contributo in occasione dei nostri incontri. Si potrebbe così arrivare, eventualmente con una piccola implementazione da parte della Delegazione, alla cifra tonda di euro 1.500? Un piccolo nostro sacrificio diverrebbe un piccolo ma concreto aiuto a un'associazione di Castelluccio di Norcia, già ridente borgo umbro, ormai paese fantasma se non fosse per l'ostinazione dei pochi che andremo a supportare anche con il nostro contributo.