

## Area Grecanica Costituita la delegazione dell'Accademia italiana della cucina»

**MELITO**

Avviata l'attività di promozione gastronomica territoriale della delegazione "Area Grecanica - terra del bergamotto" dell'Accademia italiana della cucina. Il tour si pone l'ambizioso obiettivo, attraverso un'attenta ricerca e rivisitazione delle tradizioni gastronomiche, di far conoscere su scala nazionale il meglio di tutta la produzione gastronomica territoriale.

«L'Accademia Italiana della cucina, nata nel 1953 da un'idea di Orio Vergani nella Milano che si affacciava al boom economico del dopoguerra italiano, dal 2003 istituzione culturale della Repubblica Italiana - spiegano i responsabili del progetto - ha come precipuo scopo quello di valorizzare le eccellenze gastronomiche peninsulari. Recentemente l'Accademia si è arricchita di una nuova delegazione che, nata nell'ambito territoriale della città

## Avviata l'attività di promozione delle migliori tipicità gastronomiche del territorio

metropolitana di Reggio Calabria, è stata denominata "Area Grecanica - Terre del Bergamotto". Guidata dal professore Antonino Monorchio, indiscussa autorità culturale reggina, ha come vice-delegato il dottore Vincenzo Vitale, presidente della Fondazione Mediterranea, e come segretario il dottore Sandro Borruto».

Alla riunione assembleare d'esordio, tenuta a Campo Calabro «si è stabilito il programma annuale, l'inizio dell'attività di scoperta e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio di riferimento, ed è stato "premiato" il ristorante "La porta del Parco" di Bagaladi».

La recensione dell'incontro sulle riviste specializzate ha favorito la divulgazione di alcune eccellenze e particolarità della cucina tipica della Valle del Tuccio, come "i guasteddhi" "i curdeddhi di grano jurmano" "le ciambelle di patate" "la pignolata al miele". ◀ (g.t.)