

Marina di Gioiosa: con delegazione cosentina

L'Accademia di cucina nel ristorante stellato

Recensita la proposta gastronomica del noto chef Riccardo Sculli

Aristide Bava

SIDERNO

Un folto gruppo di Accademici cosentini guidati da **Rosario Branda**, delegato regionale dell'Accademia nazionale della Cucina Italiana, seguendo un particolare itinerario del "gusto" ha fatto visita, nella Locride, ad uno dei locali stellati più conosciuti del territorio, il "Gambero rosso" di Marina di Gioiosa. La delegazione cosentina è stata ricevuta dai soci dell'Aic "Costa dei Gelsomini" che ha per delegato Giuseppe Ventra, presenti anche il delegato dell'Accademia reggina "Terra del bergamotto", Enzo Vitale, e il rappresentante della delegazione Gioia Tauro-Piana, Giovambattista Romeo. È stata occasione per un apprezzato simposio che ha esaltato la buona cucina della no-

stra regione: è indubbio che la gastronomia sia una ricchezza aggiunta della Calabria, e della Locride in particolare; un patrimonio che nasce anche dallo stretto rapporto con il territorio e con il clima, dall'intreccio di molteplici tradizioni, sensibile agli influssi della storia.

Com'è consuetudine degli Accademici della cucina, a conclusione del pranzo, il delegato Luciano Tornese ha provveduto ad attivare e raccogliere le schede di un report di valutazione che ha superato abbondantemente il gradimento positivo. Il delegato regionale Antonio Branda ha consegnato allo chef Riccardo Sculli e al fratello Francesco che con lui divide la gestione del locale un volume edito dall'Associazione Italiana della Cucina, Giuseppe Ventra, a sua volta, ha consegnato il guidoncino dell'Associazione che potrà essere affisso nel locale a ricordo della visita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'incontro Branda, Francesco e Riccardo Sculli, Ventra, Vitale e Tornese

