

EMILIA ROMAGNA

29 ottobre 2019

Imola deposita tre sue ricette



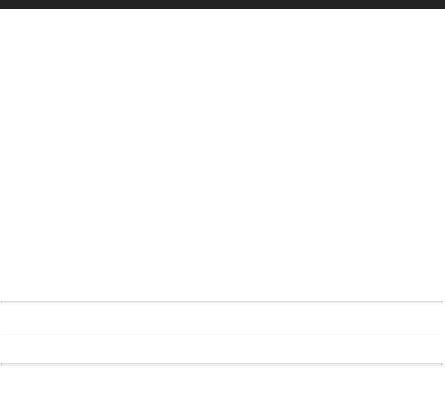
@ANSA

Specialità gastronomiche: garganelli, cappelletti e vera torta

Tre specialità della gastronomia imolese - i garganelli, la vera torta e i cappelletti - entrano a far parte delle ricette depositate alla Camera di Commercio di Bologna dall'Accademia Italiana della Cucina. Salgono così a 34 i piatti depositati dal 1972 a oggi. La scelta è la conseguenza di un lungo percorso di ricerca degli esperti dell'Accademia e dell'Associazione Periti Agrari ex allievi dell'Istituto Scarabelli di Imola, che hanno completato un'indagine storica per ricostruire nascita ed evoluzione di ciascuna ricetta, consultando decine di testi e documenti per provare il rapporto con il territorio imolese.

"Imola è una città di frontiera tra Emilia e Romagna e la cucina riflette in larga parte questo pendolarismo", sottolinea Antonio Gaddoni, rappresentante della delegazione imolese dell'Accademia. "Le preparazioni hanno raccolto il fermento proveniente da entrambi i fronti e così, poco a poco, è cresciuta l'attitudine a dare sostanza a questi piatti".

ULTIMI VIDEO



I PIÙ VISTI DI OGGI

1 Terremoto Filippine, persone evacuate nelle strade

2 Luxottica e Del Vecchio, storia di un successo italiano

3 I titoli delle 8 di Sky TG24 del 28/10

4 I titoli delle 8 di Sky Tg24 di martedì 29 ottobre

5 Video I titoli di Sky TG24 delle 13 de3l 28/10