



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Con il patrocinio

Delegazione della Versilia Storica

CONVEGNO

*I "mangiari" della Versilia dal monte al mare
Società e cultura gastronomica tra fine '800 e
prima metà del '900*



31 Marzo 2012 ore 15.30



**Banca Versilia
Lunigiana e Garfagnana**

**Pietrasanta (Lucca)
Sala dell'Annunziata - Sant'Agostino**



PROGRAMMA

Ore 15.30: Sala dell'Annunziata, Sant'Agostino
Pietrasanta (LU)

Saluto delle Autorità

Presenta

Anna Ricci

Delegata della Versilia Storica dell'A.I.C.

Modera e coordina

Franco Cocco

*Coordinatore Territoriale e
Consulatore Nazionale dell'A.I.C.*

Introduce

Stefano Pera

Segretario della Versilia Storica dell'A.I.C.

Intervengono

Grazia Bartolucci

Guida del Parco delle Alpi Apuane

“La parca mensa:

viaggio attraverso le Apuane fra saperi e sapori antichi”

Ezio Marcucci

*Esperto di cultura materiale e tradizioni popolari
della Versilia Storica*

“Aneddoti, storie e “mangiari” dalla pianura alla collina
nella tradizione Versiliese”

COFFEE BREAK

Costantino Paolicchi

*Studio di storia locale e tradizioni
popolari della Versilia Storica*

“Il profumo dell'acqua pazza:

cibi e ricette tradizionali di pescatori e marinai
nella Versilia fra '800 e '900”

Giuseppe Benelli

Consulatore della Lunigiana dell'A.I.C.

*Professore ordinario di Filosofia del linguaggio
all'Università di Genova*

“Cultura e tradizioni enogastronomiche
della Versilia Storica”

Conclude

Paolo Petroni

*Segretario Generale e Presidente
del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina*

Ore 20.00: Conviviale

Ristorante “La Rocchetta”
Strettoia di Pietrasanta (LU)