

IN UN LIBRO LA CUCINA TERAMANA DAGLI APPUNTI DI RINO FARANDA



22 Marzo 2019

TERAMO - Venerdì 29 marzo, alle ore 18, a Teramo, presso la sala polifunzionale in Via Comi 10, si terrà la presentazione del libro *La Cucina Teramana. Dagli appunti di Rino Faranda*, a cura di **Claudio D'Archivio** (Ricerche&Redazioni, 2019). Interverranno, insieme al curatore del volume, il prof. **Edoardo Cipriani** e la prof.ssa **Alessandra Gasparroni**, che hanno firmato due interessanti contributi all'interno del volume. A moderare l'incontro, il giornalista **Sandro Galantini**.

Il volume, stampato su carta naturale avoriata di pregio, raccoglie 121 ricette della più antica tradizione gastronomica teramana provenienti dagli appunti dell'indimenticabile professor Rino Faranda. Scrittore, docente, educatore, umanista e fine conoscitore della cucina teramana, Faranda ha lasciato un patrimonio straordinario fatto di sapienza e conoscenze, a cui questo volume intende rendere omaggio.

Solo alcune delle prelibatezze della vera cucina teramana qui raccontate nelle loro ricette più tradizionali: fegatini, coratella, quajata, ventricina, maccheroni alla chitarra, timballo, ravioli, patellette, fregnacce, scrippelle 'mbusse, virtù, fracchiata, granitti, tacchino alla canzanese, capra alla neretese, mazzarelle, ciffi e ciaffe, agnello cacio e ova, pecora alla callara, arrosticini, 'ndocca 'ndocca, nnuje, musilli, trippa, formaggio fritto, baccalà, fuje strascinute, tiella, pizza rustica, pastuccia, pizza dolce, pizza cola, caggionetti, neole, uccelletti, pepatelli, spumini, torroncini, bocconotti.

Partner del progetto editoriale Ricerche&Redazioni, il Gruppo Medico D'Archivio, che da anni si distingue nel panorama abruzzese per l'intelligente e costante azione di mecenatismo culturale.

La bellissima illustrazione in copertina è di **Fabrizio Lucchese**.

VirtùQuotidiane

