

26 Gennaio 2023

TERAMO - La gastronomia teramana si apre al mondo attraverso la raccolta, sulla piattaforma digitale "Teramo a tavola", di un ricettario popolare che costituisce il primo Archivio pubblico digitale del panorama gastronomico teramano. Ricette della tradizione, dalla cucina delle feste a quella quotidiana e tramandata da generazioni, che possono essere caricate e condivise in forma scritta o mediante contributi audio e video da operatori del settore, appassionati e cittadini sul nuovo strumento informatico promosso dal Comune e presentato venerdì scorso all'Ipogeo con l'obiettivo di promuovere le specialità del territorio.

Una sorta di censimento che costituisce il primo Archivio pubblico digitale del patrimonio gastronomico teramano per arginare il fenomeno della perdita della memoria gastronomica e che verrà incrociato con i dati raccolti con le indagini e le ricerche storiche effettuate da specialisti locali in varie discipline e da professionisti di fama internazionale.

Un tassello che rientra nel progetto-pilota di valorizzazione del patrimonio culturale provinciale affidato al docente teramano e ricercatore al Louvre **Fernando Filipponi** e che è destinato a dialogare con programmi analoghi a livello europeo.

I risultati raccolti saranno poi restituiti alla cittadinanza in una grande mostra il cui catalogo integrerà l'Archivio digitale, sarà messo a disposizione durante l'evento e aperto alla fruizione anche successivamente: le ricerche effettuate insieme alla campagna partecipativa consentiranno di restituire un'immagine totalmente inedita del patrimonio gastronomico teramano decretandone l'ingresso sulla scena gastronomica nazionale italiana.

"La cucina teramana che esce dai propri confini in un progetto più ampio che mira alla valorizzazione materiale e immateriale del nostro patrimonio enogastronomico, una ricchezza fondamentale che deve essere tutelata e tramandata" ha spiegato il sindaco di Teramo **Gianguido D'Alberto**. "È necessario uscire dall'auto-referenzialità e iniziare a raccontare e rappresentare la nostra cucina all'esterno della provincia in una dimensione nazionale e internazionale grazie alla condivisione della comunità e con l'obiettivo di rafforzare la nostra identità. Un percorso", ha aggiunto, "che ha visto già tappe importanti come l'istituzione del marchio De.co., la nuova idea concettuale del Mercato coperto e la Fiera dell'agricoltura".

**Adele Di Feliciantonio**