

12 Settembre 2023

GIULIANOVA – Cosa mangiavano i nostri avi nel medioevo? Quali i menu delle feste nel '500 o nei banchetti nuziali del '700 nell'Abruzzo teramano? Quali leccornie preparavano i cuochi in occasione delle visite di regine o di altri personaggi illustri a Teramo e provincia? E di questa antichissima tradizione, quanta e quale è arrivata ai nostri giorni? Quali le ricette più prelibate dell'ormai celebratissima gastronomia aprutina?

A queste e ad altre domande cercheranno di rispondere l'antropologa **Alessandra Gasparroni**, il medico **Claudio D'Archivio** e la giornalista gastronomica **Carla De Iuliis** nel corso dell'incontro previsto per giovedì prossimo, 14 settembre alle ore 18 presso la villa comunale di Teramo in Piazza Garibaldi.

L'incontro dal titolo "Gastronomia teramana, ieri e oggi" si tiene nell'ambito della rassegna "Stasera Libri" di Natura Indomita, ed è organizzato dall'associazione culturale Big Match in collaborazione con la casa editrice teramana Ricerche&Redazioni.

Alessandra Gasparroni è autrice del libro *A tavola con il tempo*, nel quale racconta di pranzi e banchetti di un tempo, pranzi nuziali, gare gastronomiche, menu principeschi, per guardare il divenire storico e sociale attraverso la lente di ingrandimento del cibo.

Claudio D'Archivio è curatore del libro *La cucina teramana*, che raccoglie 121 ricette della più antica tradizione gastronomica teramana provenienti dai libri e dagli appunti inediti dell'indimenticabile professor **Rino Faranda**, grecista colto e raffinato, straordinario cultore e divulgatore dell'arte culinaria teramana.

Carla De Iuliis, comunicatrice di professione, è un'appassionata foodblogger e apprezzata giornalista gastronomica per prestigiose riviste nazionali.

Nel corso della serata sarà possibile acquistare entrambi i volumi editi da Ricerche&Redazioni.