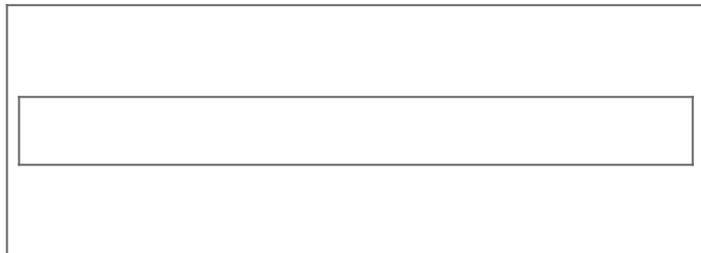


A TORRE CERRANO SI RISCOPRONO I CEREALI E LEGUMI DI UN TEMPO

Valorizzazione dei prodotti, lezione di sane abitudini alimentari e fascino del luogo gli ingredienti del successo della manifestazione di arte e cultura culinaria



Un altro grande successo a Torre Cerrano la serata dedicata ai **cereali e legumi abruzzesi** (dal grano Solina, a quello Saragolla, Senatore Cappelli, al Farro, e alla Cicerchia, Ceci, Fagioli), che hanno fatto parte dell'alimentazione dei nostri nonni, poi entrati in disuso, ed oggi riscoperti e riportati sulle nostre tavole.

L'evento è stato organizzato da **Francesca D'Orazio**, insegnante di cucina, Vice Presidente dell'Aici (associazione insegnanti di cucina italiana), che ha invitato il Prof. **Leonardo Seghetti**, docente di agraria presso l'istituto Agrario di Ascoli Piceno. Il noto accademico ha tracciato il profilo storico di cereali e legumi, fornendo ottimi spunti di riflessione sulle coltivazioni intensive e su ciò che oggi arriva sulle nostre tavole. Il Prof. **Nicolantonio D'Orazio**, docente di Scienza dell'Alimentazione dell'Università di Chieti, ha approfondito l'aspetto nutrizionale ed ha dato molte indicazioni su come migliorare la nostra alimentazione, poiché tante malattie metaboliche possono essere prevenute introducendo una giusta quantità dei suddetti alimenti.

Gli oltre 60 partecipanti hanno assistito alla **dimostrazione di cucina** tenuta da Francesca che ha mostrato le varie fasi di preparazione della pasta alla chitarra, stesa rigorosamente a mano, e tagliata con il tipico strumento delle case abruzzesi, mentre **Noè D'Orazio**, dell'Accademia Italiana della Cucina, ha richiamato grande attenzione mentre allungava il cordone di pasta per fare i famosi maccheroni alla mulinara.

Tutti hanno potuto **gustare i prodotti locali**, dai pecorini ai salumi, senza trascurare i vini (offerta dall'azienda Tenuta Cerrano), oltre alle numerose preparazioni. Per citarne alcune: la focaccia di saragolla, crackers di solina, chitarra al pomodoro, taccozze e fagioli, *ciaudella*, farro con pomodoro e peperoni arrostiti, *petronciani* (melanzane) alla rustica, secondo un'antica ricetta settecentesca, ceci al rosmarino, fagioli alla salvia, zucchine agrodolce, fagiolini, cicerchia al pomodoro; torta di farro con pesche, mandorle 'ndrrate, per finire con tarallucci di solina.

"Queste manifestazioni hanno un valore concreto - ha detto nel suo saluto ai convenuti il Presidente dell'AMP Torre del Cerrano Benigno D'Orazio. - Valorizzare le eccellenze enogastronomiche significa, infatti, creare opportunità per quella crescente fascia di turisti, e non solo, che si dimostrano sempre di più attenti alla qualità e che ricercano nei luoghi visitati un'esperienza autentica del gusto, della cultura, della tradizione artigianale e della natura incontaminata. Promozione che l'AMP persegue ad hoc con il progetto 'Amici del Parco'".

A fine serata, illuminati da una splendida luna piena, molti dei partecipanti hanno potuto effettuare la visita a Torre Cerrano e al Museo del Mare guidati da Clara Di Giuseppe, Guida del Pros di Pineto.

Per gli appassionati di **storia della gastronomia** si segnala il prossimo appuntamento a **Torre Cerrano: lunedì 18 agosto alle ore 19:00** si svolgerà la presentazione del libro di **Stefania Aphel Barzini "I centocinquanta anni di storia del nostro paese raccontati da piccole e grandi cuoche"**.