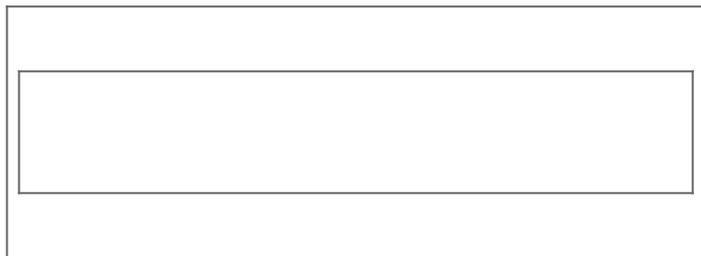


Pineto. ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI A TORRE CERRANO



Domenica 10 agosto ore 19,30 lezione di cucina e conviviale della Maestra Francesca D'Orazio

Domenica 10 agosto a Torre Cerrano, alle ore 19,30, si svolgerà una lezione di cucina su un tema di grande interesse: **“Cereali e legumi nella tavola abruzzese. Ieri, oggi”**.

Sarà la nota insegnante di cucina **Francesca D'Orazio**, Vicepresidente dell'Aici (Associazione Insegnanti di Cucina Italiana), scrittrice e blogger su **Lady Erbapepe**, che condurrà i partecipanti alla riscoperta dei grani di un tempo, delle loro caratteristiche, proprietà e applicazioni. Interverranno il professor **Leonardo Seghetti** dell'Istituto Agrario di Ascoli Piceno e il professor **Nicolantonio D'Orazio** del dipartimento di Scienze Sperimentali e Cliniche dell'Università degli Studi di Chieti Pescara.

La parte teorica sarà caratterizzata da informazioni e consigli riguardanti l'origine e la produzione di cereali e legumi, informazioni fondamentali per farci riflettere sull'importanza del buon cibo per la salute. Oltre che fonte di piacere, il cibo, infatti, è anche fonte di salute: ingerendo il cibo adatto possiamo mantenerci forti e sani tanto da prevenire molte malattie, riscoprendo gli ingredienti di un tempo, dimenticati o sconosciuti.

Durante la serata, **Francesca D'Orazio** insegnerà come realizzare alcuni piatti della nostra tradizione (maccheroni alla chitarra, sagnette e fagioli, torta rustica con verdure, torta con le pesche, ecc.), utilizzando farina di solina, di saragolla, di farro, mentre, **l'accademico Noè D'Orazio** svelerà i segreti dei maccheroni alla mulinara, la cui preparazione è davvero molto particolare. Il **professor Leonardo Seghetti** tratterà l'argomento da un punto di vista tecnico e storico.

Una parte pratica che diventerà anche una **cena conviviale**, sulla terrazza del fortilizio, per gustare insieme e continuare ad apprendere, a fare domande e a scambiarsi informazioni. Seguirà la degustazione di quanto preparato, insieme ai prodotti tipici del progetto **“Amici del Parco”** (cicerchia, ceci, fagioli del Tavo). *“Non si smette mai di studiare, conoscere, imparare - ha detto Francesca - e queste sono occasioni davvero uniche per approfondire certi argomenti”*.

La serata è su prenotazione telefonando al numero 393 8712496 oppure 085 9493657.