

IL 6 DICEMBRE A CHIETI LA PRESENTAZIONE DEL LIBRO “IL CUORE DELLA RONDINELLA GUIDA ALLA CUCINA TRADIZIONALE DELLA PROVINCIA DI CHIETI”

-L'incontro è organizzato dall'Associazione Donne in Campo e CIA -

Sabato 6 dicembre alle ore 18.00 presso la Sala “Casella” della Camera di Commercio di Chieti sarà presentato il libro **“Il Cuore della Rondinella Guida alla Cucina Tradizionale della Provincia di Chieti”**.

All'incontro interverranno, il **Prof. Francesco Stoppa** (Docente e direttore del centro di antropologia Territoriale dell'Università G.d'Annunzio), **Silvio Di Lorenzo** (Presidente CCIAA Chieti), **Nicola Antonio Sichetti** (Presidente CIA Chieti), **Teresa Chinni** (Donne in Campo Chieti), **Prof. Nicolantonio D'Orazio** (docente di Scuola di Medicina e Scienze della Salute Università d'Annunzio), **Domenica Trovarelli** (Presidente Donne in Campo Abruzzo).

L'incontro è organizzato dall'**Associazione Donne in Campo** e dal **CIA** (Confederazione Italiana Agricoltori).

“Il Cuore della Rondinella Guida alla Cucina Tradizionale della Provincia di Chieti”:

Dal triplice cuore di rondine, alla pupa a sette gambe e sette lingue, ai cibi collettivi a carattere germinativo e propiziatorio, alla cena per le anime dei morti. Il ciclo della vita e delle stagioni costellato da desideri che si mangiano per realizzarli, attraverso la preparazione legata alla magia dei numeri e alle qualità simboliche dei singoli ingredienti. Cosa, chi e quando di un percorso in cui le calorie contano molto poco e dove conta il rapporto tra cibo, uomo e Natura. Una cucina sempre aperta con sincerità agli amici e rivolta a pacificare un poco il loro spirito oltre che a saziare i loro corpi. Con questa dotazione di sapienza culinaria sarà possibile affrontare e risolvere qualsiasi menù legato alle stagioni, alle feste e alle ricorrenze importanti della vita oltre che alla mensa quotidiana. Quando preparerete queste ricette pensate molto bene che il condimento migliore è sempre un'atmosfera calda e rilassata, perché è l'amicizia e l'allontanamento dallo stress della vita moderna il principio base che deve animare il cuoco tradizionale.