

# Teramo-Nereto. Editoria: doppio appuntamento per l'ultima fatica editoriale di Francesco Galiffa "Il nutrimento dei contadini - storie e preparazione" con la Costa edizioni

**Letture d'Autunno 2023**  
PRESENTAZIONE DEL LIBRO  
**IL NUTRIMENTO DEI CONTADINI**  
storie e preparazioni  
di FRANCESCO GALIFFA

Venerdì  
**27 ottobre** ore 18.00  
**NERETO** Sala S. Allende  
Introduce e modera: **Matteo Di Natale** (Storico)  
Saluti delle autorità  
Intervengono:  
**Gabriele Di Francesco** (Sociologo)  
**Elena Costa** (Editrice)  
L'Autore

**30** ANNI  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO  
CORSI DI LAUREA IN  
■ SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITÀ  
■ TURISMO SOSTENIBILE

**Slow Food**  
Terre Teramane

PRESENTAZIONE DEL VOLUME  
**IL NUTRIMENTO DEI CONTADINI**  
STORIE E PREPARAZIONI  
di **Francesco Galiffa**  
(Costa Edizioni)

Saluti  
**Dino Mastrocola**  
 Rettore Università degli Studi di Teramo  
**Maria Angela Perito**  
 Presidente corso di laurea in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità  
**Anna Ciannaricci**  
 Presidente Corso di laurea in Turismo sostenibile

Interventi  
**Matteo Di Natale** Università degli Studi di Teramo  
**Mimmo D'Alessio** Accademia Italiana della Cucina  
**Alessandra Orsini** Slow Food Terre Teramane  
**Elena Costa** Costa edizioni  
Modera **Antimo Amore** Giornalista RM  
Sarà presente l'Autore

**Giovedì**  
**26 OTTOBRE**  
**2023** ORE 17.30

Teramo  
Campus Aurelio Saliceti  
Polo didattico G. D'Annunzio  
Sala delle lauree

Dopo "L'oro dei contadini" (Tabula Fati, 2017) e "Eravamo contadine" (Arsenio Edizioni, 2021), Francesco Galiffa torna ad occuparsi della civiltà rurale con "Il nutrimento dei contadini. Storie e preparazioni" (Costa Edizioni), un libro di 352 pagine i cui contenuti sono sintetizzati in un passo della prefazione del Rettore dell'Università di Teramo Dino Mastrocola:

"Il nutrimento dei contadini. Storie e preparazioni" è un libro nel quale le ricette rappresentano il corollario di una approfondita trattazione del contesto socio economico di riferimento, delle materie prime impiegate e della loro storia, dei luoghi dove il cibo veniva preparato e degli oggetti utilizzati, dei momenti del consumo nell'arco della giornata e dell'anno. In definitiva una approfondita trattazione della vita dei contadini nella quale la storia, gli aspetti sociali e antropologici, l'economia della terra, la lucida, puntuale e scientifica analisi degli usi e delle tradizioni fanno da imprescindibile substrato di riferimento alle abitudini alimentari."

E nel contributo del Vice Presidente dell'Accademia Italiana della cucina Mimmo d'Alessio:

"Il libro di Francesco Galiffa ha il pregio di raccontare minuziosamente e con grande sensibilità le liturgie gastronomiche in uso nelle famiglie contadine, tramandate da generazione a generazione come patrimonio identitario familiare. Le ricette riportate sono raccontate con una devozione poetica e si leggono con

l'interesse che si prova nel seguire la trama di un romanzo e non come abbecedario di una pratica meramente manuale.”

Il libro si avvale anche dei contributi della Presidente di Slow Food Abruzzo Rita Salvatore e dello storico Matteo Di Natale, curatore della postfazione, nonché di tanti amici e soprattutto amiche che hanno riportato esperienze proprie o dei genitori.

Esso è corredato di un numero consistente di foto, di un glossario ad uso dei non abruzzesi e di un indice delle 273 preparazioni.