

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

PRO LOGO
PROJOCO
CONTROGUERRA
COSTA
EDIZIONI
Comuni di
CONTROGUERRA
NERETO

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
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 Ciaramarconi
 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.