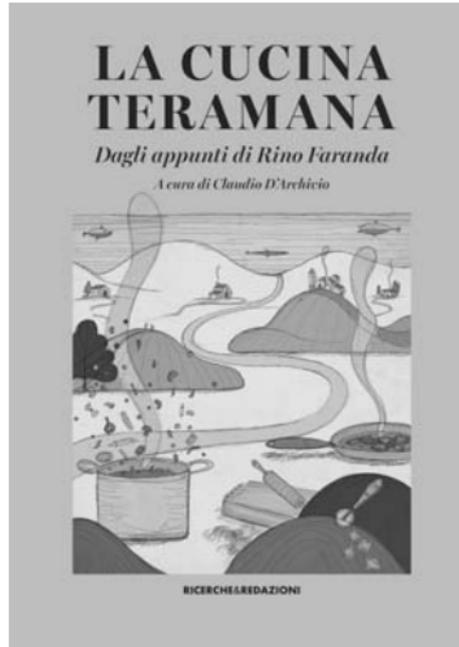


Gastronomia teramana

È stato presentato a Teramo, il libro *“La Cucina Teramana. Dagli appunti di Rino Faranda”*, a cura di Claudio D’Archivio (Ricerche&Redazioni, 2019).

Il volume, stampato su carta naturale avoriata di pregio, raccoglie 121 ricette della più antica tradizione gastronomica teramana provenienti dagli appunti dell’indimenticabile prof. Rino Faranda. Scrittore, docente, educatore, umanista e fine conoscitore della cucina teramana, Faranda ci ha lasciato un patrimonio straordinario fatto di sapienza e conoscenze, a cui questo volume intende rendere omaggio.

La gastronomia è stata una passione che il prof. Faranda ha coltivato a lungo e con un gusto “antiquario”: amava recuperare il modo antico del cucinare i piatti tradizionali, gli piaceva promuovere prodotti dimenticati – fu un divulgatore del ‘farro’ riscoperto dal suo amico Giulio Fiore di Torano Nuovo – e sperimentava i percorsi capaci di coniugare bellezza paesaggistica, stori-



ca e culinaria. Ricordiamo i tre volumi ricchi di notizie, curiosità, consigli e ricette: *“Itinerari Turistico – Gastronomici delle Valli del Vomano, del Mavone e del Fino”*, *“dei Monti della Laga, Teramo”* e *“della costa aprutina. Da Martinsicuro a Silvi”*.

Un altro libro ‘storico’ scritto dal prof. Faranda è *Gastronomia teramana*, edito dalla Cassa di Risparmio della provincia di Teramo nel 1977, una vera e propria *summa* della cucina teramana in cui l’autore espone le ricette dei piatti più tipici dopo aver sentito osti e cuochi di professione, ma soprattutto *“nonne, madri e mogli teramane di ogni casta e cetò”*.

Ci rallegriamo con il Gruppo Medico D’Archivio, sponsor del progetto in nome di un mecenatismo importante per lo sviluppo culturale e la ‘memoria’ della città: la pubblicazione dispensa ricette ma tramanda soprattutto il ricordo di un personaggio che ha dato lustro alla nostra comunità... e non solo a tavola!