

“Alimentazione e cucina” – Alle radici della tradizione.

Scritto da Redazione

Martedì 17 Aprile 2018 11:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Aprile 2018 11:39



Giorno 9 aprile 2018, nell'aula magna dell'Istituto Arangio-Ruiz, sede degli incontri culturali dell'associazione Unire di Augusta, presieduta dal dott. Giuseppe Caramagno, si è svolto il primo dei tre incontri, programmati dall'Unire sul tema “**Alimentazione e cucina**”.

La dott.ssa Patrizia Di Mare, nutrizionista, e la dott.ssa Carmela Mendola, scrittrice di libri su Augusta e segretaria della *Società Augustana di Storia Patria*, si sono avvicendate nell'esposizione di una completa relazione sull'argomento, seguendo un particolare percorso, che avrà un seguito.

La dott.ssa Patrizia Di Mare ha validamente intrattenuto il folto pubblico parlando delle proprietà e dei valori nutritivi dei diversi alimenti e soffermandosi in particolare sulla necessità di nutrirci utilizzando alimenti di diverso colore.

“La natura ci facilita il compito, infatti, grazie al colore diverso dei vari ingredienti delle ricette”, ha affermato la biologa.





Carmela Mendola, che ha scritto quattro libri sulle tradizioni della città, ha tenuto una relazione sui cibi augustani dell'età arcaica, medievale e moderna, tratti dal libro □ **“Assetta ‘a pignata”**.

La suddetta raccolta di ricette è stata scritta grazie a una ricerca antropologica, frutto di un lavoro sul campo e il generoso dono di fonte orali da parte di donne augustane.

Le ricette sono state apprezzate dal competente pubblico, formato da alunni, che ben conoscevano l'argomento e annuivano ai riferimenti sul passato augustano, fatti con dovizia di particolari dalla relatrice, cultrice di Storia Patria.

Particolare interesse hanno mostrato nei confronti della **minestra di san Giuseppe**, della **past a col nero di seppia e del pupo di san Giovanni**, rituali religiosi e simbolici, molto seguiti ad Augusta.

Certamente, la doppia presenza di relatrici ha completato sotto vari aspetti l'esposizione del tema, che sarà affrontato ancora a fine aprile e maggio.

“Alimentazione e cucina” – Alle radici della tradizione.

Scritto da Redazione

Martedì 17 Aprile 2018 11:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Aprile 2018 11:39

Il presidente Unitre, dott. Giuseppe Caramagno, ha apprezzato il gustoso connubio di cibi presentati.

“Per la prima volta, dopo 20 anni, due docenti che non si conoscevano hanno collaborato e fatto amicizia per la buona riuscita dell’incontro, allo stesso modo dei numerosi soci presenti, che da perfetti sconosciuti sono diventati amici nel corso degli anni”, ha concluso il presidente Unitre.



A conclusione dell’incontro, molti soci Unitre hanno voluto congratularsi personalmente con le

“Alimentazione e cucina” – Alle radici della tradizione.

Scritto da Redazione

Martedì 17 Aprile 2018 11:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Aprile 2018 11:39

relatrici, dimostrando apprezzamento per l'argomento proposto.

La Redazione

{jcomments on}

□