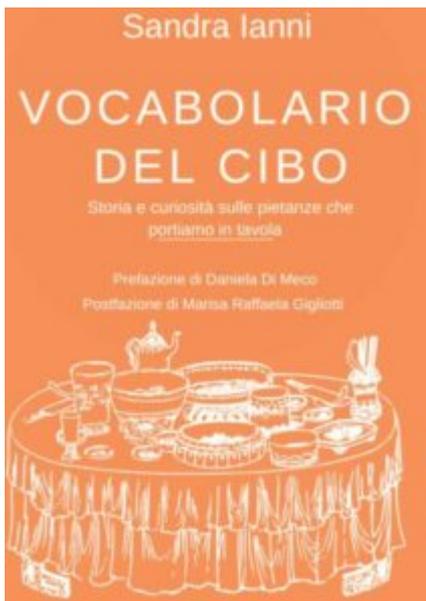


Anguillara, al Museo della Civiltà Contadina la presentazione de “Vocabolario del cibo”



ANGUILLARA SABAZIA (Roma) – Appuntamento con il buon cibo, tra aneddoti e arte culinaria, sabato 13 aprile alle 19 al Museo Storico della Civiltà Contadina e della Cultura Popolare “Augusto Montori”. L’Associazione Culturale Sabate è infatti lieta di ospitare la sociologa e storica della gastronomia Sandra Ianni per la presentazione del suo ultimo libro “Vocabolario del Cibo” , storia e curiosità sulle pietanze che portiamo in tavola”.

“Sarà l’occasione – spiega Ianni – per ritrovarci, raccontarci storie, aneddoti e curiosità sul cibo, sulle parole del cibo, sui modi di dire legati alla gastronomia. Ma anche il momento per indagare e riflettere sull’altro volto del cibo, cioè quello che rimanda a risvolti politici, economici e sociali. Per stuzzicare l’appetito e per lasciarsi rapire dalla magia di un viaggio virtuale che attraversa le epoche intorno alla tavola”.

Il nuovo libro di Sandra Ianni riporta la prefazione di Daniela Di Meco e la postfazione di Marisa Raffaella Gigliotti.

“Tornare ad ospitare al Museo una importante studiosa del cibo – dice Graziarosa Villani, presidente dell’Associazione Culturale Sabate – è un grande piacere. Conosciamo infatti il suo particolare approccio all’argomento che sa mettere insieme aspetti agroalimentari ma anche geopolitici”.

All’incontro al Museo – a partecipazione gratuita – seguirà per quanti volessero trattenersi una cena raccontata [Ristorante Ciccio e La Ristogatta](#) (35 euro, prenotazioni ai numeri 069968468, 3286076133).

“Una serata in compagnia e per ascoltare curiosità, storie ed aneddoti sulle pietanze del menù. Per quanto riguarda l’asparago – anticipa Ianni – ne andava ghiotto Giulio Cesare, il riso fu un prezioso dono del duca di Milano a quello di Mantova, con la promessa che da un sacco se ne sarebbero ricavati ben dodici. Ed ancora la storia della patata proveniente dalle Ande, quella del cacao, il lungo viaggio della vaniglia e l’affascinante origine del lampone e molto altro”.

Due incontri per ribadire che il cibo è cultura.