



COMUNE DI FANO ADRIANO

Provincia di Teramo

Corso V. Emanuele III n.2 - 64044

Partita Iva 00205660673	Codice Fiscale 92001400677	Conto Corrente 10784643	www.comune.fanoadriano.te.it
Telef. 0861/95124	Fax 0861/958264	E-mail servizidemografici@comune.fanoadriano.te.it	

Teramo a Tavola. Una Cucina Italiana **Progetto promosso dal Comune di Teramo**

L'obiettivo del progetto Teramo a Tavola. Una Cucina Italiana, e della mostra che ne sintetizzerà i risultati, è illustrare la storia e le caratteristiche distintive (sostenibilità, matrice rurale, elaborazione borghese), della gastronomia teramana evidenziandone punti di contatto e divergenze rispetto alla storia della gastronomia italiana e inquadrando di volta in volta i fatti gastronomici in quelli più ampi della storia locale e nazionale al fine evocare, a partire dalla prospettiva del cibo, le vicende della cultura materiale, dello scenario culturale e più in generale della storia della Provincia Teramana. E' stata aperta una **Piattaforma partecipativa**, con la quale, attraverso un'azione guidata e l'organizzazione di ateliers aperti a tutta la cittadinanza, viene effettuata una ricognizione sull'intero ricettario teramano, comprendendo tutti i livelli dalla cucina, da quella della festa alla cucina quotidiana e popolare. Lo strumento, che si configura come modello d'avanguardia e progetto pilota in Italia destinato a dialogare con programmi omologhi a livello europeo, è quello della raccolta dati sistematica sulle ricette (ingredienti e lavorazione) basato sulla partecipazione attiva della cittadinanza, che mediante la piattaforma invia le proprie ricette, anche quelle poco conosciute, le varianti locali e familiari di ricette note e pubblicate, oppure quelle la cui versione accreditata non è giudicata corretta, il tutto in formato scritto, ma anche attraverso contributi audio e video. Sulla piattaforma sarà infatti possibile caricare formati di varia natura o anche richiedere di essere intervistati dal vivo.

Piattaforma accessibile dal portale del Comune di Teramo:

<https://www.comune.teramo.it/primo-piano/teramo-a-tavola-una-cucina-italiana/4-59.html>

COMUNICATO

Teramo a Tavola. Una Cucina Italiana

Progetto promosso da
Comune di Teramo
Italia Nostra

*

Lancio della *Piattaforma partecipativa* e del Progetto *Teramo a Tavola. Una Cucina Italiana* alla presenza di **Gianguido d'Alberto, Sindaco di Teramo** e **Antonio Filipponi, Assessore**

con

Massimo Montanari, Valentina Carola, Fernando Filipponi

Teramo, 20 gennaio 2023, Sala Ipogea di piazza Garibaldi

L'obiettivo del progetto **Teramo a Tavola. Una Cucina Italiana**, e della mostra che ne sintetizzerà i risultati, è illustrare la storia e le caratteristiche distintive (sostenibilità, matrice rurale, elaborazione borghese), della gastronomia teramana evidenziandone punti di contatto e divergenze rispetto alla storia della gastronomia italiana e inquadrando di volta in volta i fatti gastronomici in quelli più ampi della storia locale e nazionale al fine evocare, a partire dalla prospettiva del cibo, le vicende della cultura materiale, dello scenario culturale e più in generale della storia della Provincia Teramana. Ci riferiamo quindi alla cucina di tutta la Provincia e ci aspettiamo pertanto una partecipazione da tutto il Territorio, e ciò in un'ottica di programmazione e gestione integrata dal patrimonio culturale che il Comune di Teramo sta progettando proprio in questi mesi.

Si inizia oggi con il lancio della **Piattaforma partecipativa**. Attraverso un'azione guidata e l'organizzazione di ateliers aperti a tutta la cittadinanza, viene effettuata una ricognizione sull'intero ricettario teramano, comprendendo tutti i livelli dalla cucina, da quella della festa alla cucina quotidiana e popolare. Lo strumento, che si configura come modello d'avanguardia e progetto pilota in Italia destinato a dialogare con programmi omologhi a livello europeo, è quello della raccolta dati sistematica sulle ricette (ingredienti e lavorazione) basato sulla partecipazione attiva della cittadinanza, che mediante la piattaforma invia le proprie ricette, anche quelle poco conosciute, le varianti locali e familiari di ricette note e pubblicate, oppure quelle la cui versione accreditata non è giudicata corretta, il tutto in formato scritto, ma anche attraverso contributi audio e video. Sulla piattaforma sarà infatti possibile caricare formati di varia natura o anche richiedere di essere intervistati dal vivo.

L'integralità dei materiali, comprese le registrazioni delle testimonianze orali, sarà oggetto di archiviazione e costituirà in tal modo il primo **Archivio pubblico digitale del Patrimonio Gastronomico Teramano**. Lo scopo di questo censimento è arginare il fenomeno di perdita della memoria gastronomica e il repertorio che ne risulterà sarà l'oggetto di un'analisi sistematica, che permetterà di incrociare questi dati con quelli provenienti dalle indagini d'archivio e dalle ricerche storiche.

Perché il progetto è il risultato di un lavoro d'équipe complesso, di cui il crowdsourcing non è che il primo passaggio, e che si radica fortemente sul territorio coinvolgendo molti **specialisti locali** (a partire dagli archivisti dell'Archivio di Stato di Teramo fino ai docenti e agli alunni del Conservatorio di Musica della Città, alla Biblioteca Delfico...).

A questi si integrano **professionisti di fama internazionale**, coinvolti nel progetto esclusivamente in virtù della loro riconosciuta competenza sugli argomenti trattati e chiamati a collaborare strettamente con gli enti e gli studiosi locali, al fine di creare le condizioni favorevoli a un "corto circuito virtuoso" e a una circolazione orizzontale della conoscenza che superi la contrapposizione fra centri e periferie del sapere.

Le ricerche condotte da questo team di esperti, al lavoro già da alcuni mesi, hanno dato già risultati entusiasmanti sul versante dei documenti d'archivio e della ricostruzione storica che, assieme ai risultati della campagna partecipativa, consentiranno di restituire al grande pubblico un'immagine totalmente inedita del patrimonio gastronomico teramano e di decretarne l'ingresso sulla scena gastronomica nazionale italiana.

I risultati di questa operazione complessa costruita attorno alla campagna partecipativa, alle indagini archivistiche e alle ricerche storiche, saranno restituiti alla cittadinanza sotto forma di una grande **Mostra**, il cui catalogo integrerà l'**Archivio digitale del Patrimonio Gastronomico Teramano** (che sarà messo a disposizione del pubblico durante l'evento espositivo e resterà aperto alla fruizione pubblica anche dopo la sua conclusione, in quanto strumento di lavoro essenziale per ogni indagine futura sul patrimonio gastronomico teramano).

Teramo a Tavola. Una cucina Italiana è quindi il terreno su cui dimostrare che questa Città è in grado di produrre, direttamente, cultura di alto livello e che lo può fare mettendo in piedi un'équipe collaborativa che federa le intelligenze e le competenze del territorio. Ma consente di raggiungere anche altri obiettivi strategici, collocabili su tre livelli differenti.

In primo luogo la conoscenza della storia gastronomica che sarà veicolata dalla mostra è la base su cui costruire un brand utile a promuovere chi fa cucina teramana oggi e quindi chi la vende. Perché non si può promuovere un prodotto sul mercato se non lo si conosce a fondo.

La seconda ricaduta è su un altro livello: la collocazione di quest'azione culturale nel gruppo dei pochiprogetti pilota di questo genere, gli garantirà una visibilità nazionale ed europea, come hanno sottolineato alla presentazione anche Valentina Carola e Massimo Montanari.

In terzo luogo, su un fronte ancora diverso: la prospettiva italiana, per parafrasare il titolo del progetto, in cui Massimo Montanari intende collocare la storia gastronomica della Città e del territorio teramano (ricordiamo che ci riferiamo qui alla cucina di tutta la provincia e ci aspettiamo pertanto una partecipazione da tutto il Territorio) aprirà la porta di accesso di questa cucina, ancora totalmente locale, al palcoscenico nazionale. Ciò vuol dire far salire la cucina teramana a un livello di interesse nazionale, seguendo la traccia quanto avvenuto in passato per altre cucine italiane, sulle quali si è fatta un'operazione analoga di conoscenza e di valorizzazione (come è il caso delle città emiliane, Parma e Bologna ad esempio).

In questa prima fase fanno parte dell'équipe di *Teramo a Tavola. Una Cucina Italiana* (ma la lista è destinata a crescere nelle prossime tappe): **Massimo Montanari**, Alma Mater Studiorum Bologna; **Italia Nostra** sezione Aprutina; **Marta Severo**, Université Paris Nanterre; l'**Archivio di Stato di Teramo**; la **Biblioteca Regionale "Melchiorre Delfico"**; l'**Università degli Studi di Teramo**; il **Conservatorio Statale di Musica "G. Braga"**; tanti professionisti teramani, ricercatori, studiosi, fotografi, registi... E soprattutto tutti i cittadini che, attraverso l'invio delle loro ricette mediante la piattaforma, vorranno partecipare in prima persona a questo progetto democratico e inclusivo.