

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie.

Maggiori

informazioni

OK

ABBONATI SUBITO



Martedì 25 Ottobre 2022



Il settimanale Foto e Video Rubriche Community E-shop

Diocesi **Cesena** Cesenatico Valle Savio Rubicone Sport Dall'Italia Dal Mondo Dalla Chiesa Lettere

Home » Cesena » L'alimentazione in Romagna fra '800 e '900 a cura dell'Accademia italiana della cucina

CESENA



ASSOCIAZIONI

L'alimentazione in Romagna fra '800 e '900 a cura dell'Accademia italiana della cucina

"La storia dell'alimentazione - ha detto il docente di storia dell'alimentazione, Francesco Casadei - fino a metà del XX secolo era una storia di fame o, comunque, di ristrettezze"



25/10/2022 di > Cristiano Riciputi

L'alimentazione in Romagna fra '800 e '900 è stata protagonista alla conviviale dell'Accademia italiana della cucina, delegazione di Cesena, svoltasi all'agriturismo Ca' ad Pancòt giovedì 20 ottobre. La serata è stata coordinata dal delegato Claudio Cavani e dal "simposiarca" Francesco Capozzi al quale è toccato l'onere e l'onore di decidere il menù, proponendo una apprezzata sequenza di piatti ispirati alla tavola contadina di una volta. La conviviale si è svolta su due binari: una cena a base di prodotti del territorio e cucinati secondo le vecchie tradizioni e, in seconda battuta, la conversazione con Francesco Casadei, docente di Storia dell'alimentazione presso il corso di laurea in Scienze e cultura della gastronomia al Campus di Cesena in Villa Almerici.

"La storia dell'alimentazione - ha esordito Casadei - fino a metà del XX secolo era una storia di fame o, comunque, di ristrettezze. La tavola del contadino non era molto variegata. I cibi si ripetevano e certi alimenti, come la carne, era cucinata di rado e spesso solo in occasione delle maggiori festività. Si utilizzavano, o riutilizzavano, prodotti che oggi sono stati riscoperti. La piadina, oggi così celebrata, all'epoca era un cibo povero, succedaneo del pane, cotto velocemente su teglie di argilla o metallo sopra alla fiamma viva". La piadina era l'alimento di base nelle campagne e in collina. In genere nelle città romagnole, specie le più grandi, si



Area Riservata

Username

Password

[Hai dimenticato la password?](#)

Login

Iscriviti

Associazioni e Gruppi

archivio notizie

20/10/2022

L'Apg23 invita a "tessere insieme fili di pace"

Appuntamento, con ago e filo, sabato mattina 22 ottobre

19/10/2022

Volontariato... ognuno a suo modo

Al via la terza edizione della selezione per video dedicata al mondo solidale del territorio

19/10/2022

Ristori per i circoli privati colpiti dalle restrizioni Covid-19

È possibile presentare domanda fino a lunedì 21 novembre

15/10/2022

Il Papa al popolo di Cl: "La crisi fa crescere e l'unità sia più forte delle contrapposizioni. Non sprecate tempo in chiacchiere"

Questa mattina in piazza San Pietro udienza speciale in occasione dei 100 anni dalla nascita di don Luigi Giussani, fondatore del movimento, "padre e maestro". Una folta partecipazione anche da Cesena-Sarsina

consumava il pane.

Casadei ha sottolineato che molte conoscenze sull'alimentazione dei contadini romagnoli lo si deve all'inchiesta Jacini della seconda metà dell'800, e anche da un'indagine molto precisa che fu eseguita (anche se non molto divulgata), durante il fascismo.

E come bevanda? **Il Sangiovese era uno dei vini più diffusi, anche se al contadino spettava spesso l' "acquadezz" cioè allungato con acqua**, oppure lo "strenzdur", cioè quanto fuoriusciva dall'ultima pressata con il torchio, allungato con acqua per stemperarne i tannini astringenti. "Il Sangiovese è impetuoso, ma leale" ha citato Casadei.

Al termine, il delegato Cavani ha consegnato al titolare del ristorante, **Christian Montevecchi** e alla brigata di cucina, il guidoncino della delegazione e il volume dell'Accademia dedicato alla "Tavola del contadino". Molto apprezzato dagli accademici il fatto che la cena sia stata servita nella ex stalla della casa colonica di Ca' ad Pancòt, posta al piano terra e caratterizzata dal soffitto con volte a crociera, dalle colonne e dalle "poste" per i bovini in stabulazione, così come si usava nell'800 e fino al secondo dopoguerra.

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

Forse ti può interessare anche:

- » [Il Pappatutto ha un erede: nuova guida allo svezzamento dall'Ausl Romagna](#)
- » [Si celebra domani la 'Giornata dell'alimentazione in fattoria' indetta dalla Fao](#)
- » [Arriva il Pappatutto 2.0](#)



Votazione: 0/5 (0 somma dei voti) disabilitato.

[Log in](#) o [crea un account](#) per votare questa pagina.



Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il [Login](#) per poter inviare un commento

Home

- » Diocesi
- » Cesena
- » Cesenatico
- » Valle Savio
- » Rubicone
- » Sport
- » Dall'Italia
- » Dal Mondo
- » Dalla Chiesa
- » Lettere

Il settimanale

- » Storia
- » Chi siamo
- » Come abbonarsi
- » Contatti

Foto e Video

- » Foto
- » Video

Rubriche

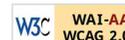
- » Editoriale
- » Opinioni
- » Commento al Vangelo
- » Orari delle Messe
- » Parole di Vita
- » Villaggio globale
- » Psicologia quotidiana
- » archivate
- » Documenti

Community

- » Siti collegati
- » Social network
- » Sondaggi
- » Progetto Nuntius

Eventi

[Privacy](#) | [Dichiarazione di accessibilità](#) | [Amministrazione trasparente](#)



CORRIERE CESENATE - settimanale di informazione della Diocesi di Cesena-Sarsina - via Don Giovanni Minzoni, 47 - 47521 Cesena (FC) Italia
C.F. 90077160407, P.IVA 04362550404 - Autorizzazione Tribunale Forlì n. 409 del 20/02/1968 - Iscrizione al Registro nazionale della stampa n. 4234
Il Corriere Cesenate percepisce i contributi pubblici all'editoria. Il Corriere Cesenate, tramite la Federazione italiana Settimanali Cattolici ha aderito all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.