



**AISO**

associazione  
italiana di  
storia orale

**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

# LA STORIA IN CUCINA

**EVENTO SPECIALE - 6 OTTOBRE 2019**

Villa di Capezzana (Provincia di Prato)

Ore 10:00

*La cucina: un'invenzione della tradizione*

A cura di Giovanni Contini

Ore 10:30

Laura Billi

*Il sugo della domenica. La memoria del cibo nelle generazioni*

Ore 11:30

Roberta Pieraccioli

*La Resistenza in cucina. Ricette del tempo di guerra per resistere in tempi di crisi*

Ore 12:30

*Incontro con la cucina migrante. Video documentari sugli alimenti prodotti dai nuovi italiani*

Ore 15:00

Geo-esplorazione della Tenuta di Capezzana

La partecipazione a questi eventi è gratuita

## **Evento speciale pranzo di finanziamento AISO**

Nella cultura popolare toscana sono molte le ricette che riutilizzano il pane raffermo. Questo perché i contadini mezzadri, prevalenti in Toscana, cuocivano il pane una volta alla settimana. Se prima della nuova infornata rimanevano avanzi, questi venivano opportunamente riutilizzati. Così abbiamo la ribollita, la pappa al pomodoro, la minestra di pane, la panzanella (estiva), l'acquacotta (in maremma). Si tratta di ricette trasmesse di madre in figlia, eminentemente familiari. Che sono assai cambiate nel corso degli anni: più ricche di pane nel passato, più ricche di vegetali oggi; anche gli ingredienti, a giudicare dalle poche fonti disponibili, sono cambiati nell'arco di un secolo.

In questa occasione a Capezzana proveremo a organizzare il pasto, mostrando la varietà delle diverse ricette, ma anche le mutazioni intervenute nel corso della trasmissione familiare fra le diverse generazioni.

Costo 30 €, per prenotazioni scrivere a [aisoitalia@gmail.com](mailto:aisoitalia@gmail.com) entro il 3 ottobre 2019.