

A TAVOLA COME NEL MEDIOEVO PER DONARE OGGI: CENA SOLIDALE PER LA CARDIOLOGIA DELL'AQUILA

12 Aprile 2025



L'AQUILA - Una serata che unisce gusto, storia e solidarietà. Il prossimo 15 aprile, il ristorante L'Arcobaleno dell'Aquila ospiterà una cena medievale davvero speciale, organizzata dal Rotary Club L'Aquila.

Non si tratterà di un semplice evento conviviale, ma di un'esperienza immersiva e benefica, il cui ricavato sarà destinato all'acquisto di televisori per le stanze di degenza del reparto di cardiologia dell'ospedale "San Salvatore", diretto dal dottor Livio Giuliani.

Alla guida dell'iniziativa c'è la presidente del club, la dottoressa Nicoletta Proietti, nutrizionista laureata in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana, esperta in educazione alimentare vegetariana, vegana e per lo sport.

La sua passione per la storia della nutrizione ha ispirato una proposta che va ben oltre la cena: "Non solo un'occasione per stare insieme - spiega - ma un momento di riflessione su quanto, come e quali pasti consumavano i nostri antenati".

Giunta alla seconda edizione, la cena medievale si conferma come uno degli eventi più suggestivi del calendario cittadino.

Gli ospiti saranno trasportati idealmente nella seconda metà del XIV secolo, tra luci di candela, ombre danzanti, calici di vino robusto abruzzese e portate ispirate ai piatti dell'epoca, rielaborati con rigore filologico.

Il risultato sarà una serata intensa, ricca di sapori dimenticati e atmosfere senza tempo.

Oltre alla parte conviviale, l'evento offrirà spunti di approfondimento sul modo di vivere e mangiare nel Medioevo.

"Spesso pensiamo che solo oggi si parli di benessere e corretta alimentazione - sottolinea Proietti - ma già nel Medioevo esisteva il concetto di 'dietetica', dal greco δίαιτα, cioè 'stile di vita'. L'idea era quella di mantenere la salute attraverso un equilibrio tra alimentazione, attività fisica e armonia degli umori".

Le spezie, ad esempio, “non avevano solo una funzione aromatica, ma terapeutica: considerate “calde e secche”, erano utilizzate per bilanciare cibi “freddi” o “umidi”, ritenuti causa di disturbi e malattie. Anche la digestione era vista in termini di “cottura interna”, un processo da facilitare con accortezze alimentari e abbinamenti mirati. Tutto, però, era influenzato dal ceto sociale, che determinava la qualità e la quantità dei cibi a disposizione”.

Un’avvertenza, dichiarano ironicamente gli organizzatori: “Il caffè non sarà servito: nel Medioevo non era ancora arrivato in Abruzzo. Dobbiamo arrenderci alla storia!”.

La partecipazione è aperta a tutti, fino ad esaurimento posti.

È possibile prenotare scrivendo a rotaryaq@gmail.com o chiamando il numero 328 2864204.