

“IL CIBO E I CELESTINI”: SE NE PARLA IN UN CONVEGNO A SULMONA IL 24 MAGGIO

19 Maggio 2025



SULMONA – Si terrà sabato 24 maggio 2025, alle ore 9.30, presso la Sala Lorenzo Ciampa del Parco Nazionale della Maiella – Abbazia Celestiniana di Santo Spirito al Morrone, il convegno di studi dal titolo “Il cibo e i Celestini”, promosso dalla Delegazione dell’Accademia Italiana della Cucina (A.I.C.) di Sulmona (L’Aquila).

L’evento rappresenta un’occasione di approfondimento tra storia, cultura monastica e tradizioni alimentari, offrendo una riflessione multidisciplinare sul ruolo che i conventi, e in particolare l’Ordine dei Celestini, hanno avuto nel tramandare saperi legati all’alimentazione, alla salute e alla sostenibilità.

Ad aprire i lavori sarà Gianni D’Amario, delegato della sezione A.I.C. di Sulmona. Seguiranno i saluti istituzionali e gli interventi di autorevoli relatori: Luciano Di Martino, Direttore del Parco Nazionale della Maiella; Fra Emiliano Antenucci, Rettore del Santuario della Madonna del Silenzio in Avezzano, con una riflessione su “Il cibo per i monaci”; Simona Gavinelli, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano: “Parola di monaco: mangiare è una cosa seria”; Aurelio Manzi, Docente in Scienze Naturali: “Il ruolo dei conventi nella storia dell’agricoltura e dell’alimentazione in Abruzzo”; Antonio Pacella, medico nutrizionista: “La cucina dei conventi: valore, masticazione, stagionalità e riuso”; Antonio Pittà, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano: “Cacao in convento: trattati e poemi su di un ingrediente esotico”.

Le conclusioni saranno affidate a Mimmo D’Alessio, l’abruzzese Vice Presidente Vicario Nazionale dell’A.I.C. A coordinare e moderare i lavori sarà il giornalista e scrittore Angelo De Nicola.

Il convegno si inserisce nel più ampio percorso di valorizzazione del patrimonio spirituale e culturale legato a Celestino V e alla tradizione celestina, contribuendo a far emergere l’importanza del cibo non solo come nutrimento, ma come veicolo di cultura, meditazione e cura del creato. Si parlerà di: alimentazione monastica, agricoltura conventuale, cucina, stagionalità e

sostenibilità, il cacao come ingrediente “esotico” nei testi antichi. (R. Salvati)