



COMUNICATO STAMPA – Aprile 2016

A tavola con Abramo si degusta il menu che salva lo spirito e gratifica il palato

Con la regia del biblista don Andrea Ciucci si tiene mercoledì 20 aprile la cena biblica organizzata da Diocesi di Asti, Oblati di San Giuseppe, AFP Colline Astigiane e Coldiretti

ASTI - «Le amicizie vere hanno nella tavola uno dei luoghi fondamentali. Patti e alleanze, matrimoni e affetti, spesso sono stati dichiarati (e talvolta anche rotti) davanti a una saporita vivanda e un vino profumato. Anche la Bibbia, che racconta la storia delle storie, l'amicizia tra Dio e gli uomini, non sfugge e questa consuetudine e per questo, sorprendentemente, è ricca di piatti, ricette ed episodi gustosi. L'uomo offre cibi e sacrifici a Dio, lo ospita a tavola, accetta e si nutre di quanto Dio stesso prepara per lui»: così **don Andrea Ciucci, sacerdote biblista e autore del libro "A tavola con Abramo"**, introduce l'evento "Il sapore della storia che salva", da lui ideato e diretto, in programma **mercoledì 20 aprile presso l'Istituto degli Oblati di San Giuseppe, nel salone della scuola alberghiera di corso Alfieri 384 (ingresso da via Asinari 5)**.

Una vera e propria cena biblica promossa dagli **Oblati di san Giuseppe** nell'ambito del progetto culturale della **Diocesi di Asti**. La serata si svolgerà con l'organizzazione di cucina e sala curata dalla direzione, dai docenti e dagli allievi dalla **scuola alberghiera AFP Colline Astigiane**, sotto l'attenta regia dello stesso autore. Per don Ciucci, che si occupa di comunicazione istituzionale e progetti culturali presso il Pontificio Consiglio per la Famiglia, «una cena biblica è l'occasione per rileggere alcuni brani della Santa Scrittura e riscoprire il gusto intenso e vero della storia della salvezza, la gioia di essere amati e nutriti dal Signore della vita. Fino al suo compimento: Gesù, chiamato da alcuni invidiosi suoi contemporanei "mangione e beone" (Lc 7,31), che dona se stesso quale pane che sfama, acqua che disseta, vino per un sacrificio nuovo e definitivo». Qualche anticipazione dal menu? Si potranno gustare **trote alla cannella con fave e miglio, la minestra di lenticchie rosse di Giacobbe, l'agnello pasquale con erbe amare e pistacchi, l'armonia dei sette sapori della Terra Promessa e diversi tipi di pane (focaccia di Sarepta, pane del deserto, pane d'orzo), accompagnati da pregiati vini del territorio astigiano**.

«Dopo l'esperienza dello scorso anno con lo studio e la realizzazione dei piatti dell'antica Roma in relazione alla mostra presso Palazzo Mazzetti – spiega Lucia Barbarino, direttrice emerita della scuola alberghiera - ha preso forma l'idea maturata in collaborazione con gli Oblati di San Giuseppe di realizzare **un evento culturale con riferimenti storici e religiosi per riproporre la tradizione gastronomica tramandata nella Bibbia**. Ne è nata quindi una vivace collaborazione fra don Ciucci, gli Oblati di San Giuseppe e i docenti della nostra scuola per l'impostazione dell'evento e la definizione del menu da realizzare, oltre alla Coldiretti che si è resa disponibile attraverso i propri produttori a mettere a disposizione parte dei prodotti».

Per partecipare alla cena biblica è richiesto a ogni invitato **un contributo a copertura dei costi organizzativi, da confermare con la prenotazione entro lunedì 18 aprile**.

Per informazioni e prenotazioni: Afp Colline Astigiane (tel. 0141.351420 - segreteria@afp-collineastigiane.com), Oblati di San Giuseppe (tel. 327.1747864 - segreteria.oblatisgm@atlink.it), Diocesi di Asti (tel. 339.4801595 - ufficiopastorali@diocesidiasti.it).