Tirreno [II]

PAESE :Italia
PAGINE :33
SUPERFICIE :34 %

AUTORE :Riccardo Sordi

► 22 ottobre 2016 - Edizione Massa Carrara



NEL WEEK END A PONTREMOLI

Libri e show cooking al Bancarella cucina

di Riccardo Sordi

♥PONTREMOLI

Una due giorni dedicata alla gastronomia, alla lettura e all'entusiasmo dei giovani. Si annuncia un week end, quello di oggi e domani, tutto da vivere a Pontremoli, dove ogni cosa sembra pronta per l'undicesima edizione del Premio Bancarella della cucina. «Un appuntamento che ormai fa parte della storia del Bancarella - come ci ha raccontato con orgoglio il presidente della Fondazione Città del Libro, l'ente organizzatore dell'evento, Gianni Tarantola - e che dimostra lo stato di salute di questa tipologia di settore editoriale. Anche se il Bancarella non ha cercato la "comoda" strada dei libri di ricette. Ma ha voluto credere nell'incontro tra gastronomia e letteratura e ha quindi sempre cercato di valorizzare opere narrative nel contesto culinario». Il momento clou del Premio avrà inizio domani alle 16 quando si terrà la consueta tavola rotonda, conduttori da Alfredo Pelle e Francesca Negri, prima dell'operazione di scrutinio di voti per conoscere il vincitore della statuetta del San Giovanni di Dio tra i sei libri finalisti: "Cucine del territorio. La cucina piacentina" di Andrea Sinigaglia e Marino Marini (Tarka Editore), "Mangiare da cristiani" di Massimo Montanari (Rizzoli), "Gli sbafatori" di Camilla Baresani (Mondadori), "La mia vita al burro" di Philippe Léveillé (Giunti), "Il cuoco universale" di Andrea Grignaffini (Edizioni Marsilio) e "Partigiani a tavola. Storie di cibo resistente e ricette di libertà" di Lorena Carrara ed Elisabetta Salvini (Fausto Lupetti Editore). Durante la manifestazione verrà assegnato a Michele Ferrero il Premio Speciale per aver contribuito al diffondersi dell'eccellenza gastronomica italiana nel mondo. Oltre all'appuntamento conclusivo, il Bancarella Cucina vivrà anche di due manifestazioni collaterali. La prima si tratta del 1° "Premio Giovani per l'agricoltura di presidio" organizzato dalla Confederazione Italiana Agricoltori (Cia) della Toscana: oggi alle ore 15 in piazza della Repubblica apertura del mercatino dei prodotti tipici e presentazione delle scuole partecipanti alle "Olimpiadi del gusto"; alle 16 nel Salone del Palazzo Dosi Magnavacca tavola rotonda su "Agricoltura di presidio"; alle 18 premiazione del "Premio Giovani per l'agricoltura di presidio"; alle 19,30 in piazza della Repubblica aperitivo offerto da Cia Toscana. Il secondo evento collegato al Bancarella Cucina è rappresentato dalla "Olimpiadi del gusto", una gara culinaria giunta alla sua terza edizioni che vede contendersi il titolo tra quattro istituti alberghieri provenienti da varie zone d'Italia che questa sera alle 20 (parteciperà, ma fuori concorso anche il "Pacinotti" di Bagnone che servirà i propri piatti al Castello del Piagnaro) organizzeranno una cena in diverse altrettante strutture del territorio (il "Matteotti" di Pisa a La Cortina di Cacciaguerra; il "Magnaghi" di Salsomaggiore Terme al ristorante Caveau, il "Casini" di La Spezia alla trattoria Da Bussé e il "Minuto" di Marina di Massa all'agriturismo "Podere Conti" di Dobbiana a Filattiera). Domani mattina, a partire dalle 10, in piazza della Repubblica "Show cooking" proposto dagli alunni di Istituti Alberghieri con ogni scuola che presenterà un proprio piatto cucinandolo in diretta davanti agli occhi di chi interverrà. Il piatto proposto verrà giudicata da una giuria tecnica che vede fra i giudici, tra gli altri, anche Andrea Sinigaglia, direttore generale della Scuola Interazione di Cucina Italiana Alma.



Una passata edizione del premio Bancarella della cucina

Tutti i diritti riservati