

## Conversando di cibo con Umberto Orsini e Sebastiano Vassalli

IL LIBRO DI LAURA BOLGERI SARÀ PRESENTATO OGGI A VIGEVANO NELL'AUDITORIUM SAN DIONIGI e.gr.

Umberto Orsini e i sapori dei tempi di guerra.

Sebastiano Vassalli e la paniscia della Bassa.

Anche l'attore e lo scrittore tra i protagonisti del libro di Laura Bolgeri, "La memoria del gusto" (Cinque sensi editore), raccolta di conversazioni sul tema del cibo con tanti personaggi famosi.

Oggi, sabato 30 maggio, alle 17 a Vigevano, nell'Auditorium San Dionigi, la prima presentazione del libro.

L'autrice, che come regista Rai ha firmato molti servizi e documentari e ha collaborato con periodici vari, propone una raccolta di 50 interviste: da Federico Fellini a Giorgio Strehler, da Pupi Avati ad Ascanio Celestini, da Omar Sharif a Dario Fo, da Silvio Orlando a Renzo Arbore.

Uomini di cinema, teatro e televisione, ma anche filosofi, artisti, scrittori, storici, architetti, musicisti e maestri che hanno rivoluzionato la cucina. Come in un film, il libro passa in rassegna tutta l'Italia, da nord a sud, per dimostrare come la memoria del cibo si attivi quando incontriamo un odore, un sapore della nostra infanzia.

Vassalli, richiamando il suo romanzo storico "La chimera", ambientato nel Seicento a Zardino, un villaggio di una trentina di fuochi della Bassa, a ovest di Novara, parla di un tipo particolare di salame della duja, il fideghin, e poi aggiunge: "Fra i piatti locali molto antichi, nati dai prodotti di questa terra, c'è un risotto speciale

molto denso, la paniscia di cui si tramandano diverse versioni.

Oltre al riso, l'elemento base, la ricetta classica comprende fagioli, cotiche di maiale, verze, porri, un battuto di lardo e tante verdure".

Orsini porta alla luce ricordi dell'infanzia, "i sapori dei tempi di guerra, che mi hanno segnato forse più delle mie origini piemontesi. Ad esempio la zucca gialla, cotta e ben abbrustolita al forno, che si mangiava come pane. Oppure il pane fatto in casa con il riso macinato, o con i chicchi di grano che noi bambini racimolavamo nei campi dopo la mietitura.

Li si pestava nel mortaio e se ne faceva una farina scura".