



C'è più gusto a leggere Incontri con Parolario

Non solo cibo. Quattro appuntamenti con gli autori per presentare libri che hanno al centro la buona tavola

CERNOBBIO

Libri da gustare e da leggere in un sol boccone. Quest'anno Wine&Food Style ha avviato una collaborazione con Parolario e nelle varie giornate della manifestazione ci saranno delle presentazioni di libri dedicati alla buona tavola. Tutti gli incontri si terranno in Sala Minerva.

Gli appuntamenti di sabato

Si inizia sabato 31 ottobre, alle 12, con il libro di **Laura Bolgeri** "La memoria del gusto" (Cinque Sensi Editore). Interviene **Giacomo Mojoli**.

Si tratta di una serie di conversazioni con personaggi famosi in relazione al cibo, una lettura coinvolgente sulle tracce della memoria umana. Le conversazioni contenute nel libro sono con personaggi quali Ferran Adrià, Gianni Amelio, Renzo Arbore, Pupi Avati, Federico Fellini, Dario Fo, Giulio Giorello, Carlo Lucarelli, Gualtiero Marchesi, Mario Martone, Carlo Mazzacurati, Silvio Orlando, Gino Paoli, Marco Paolini, Renzo Piano, Vittorio Sgarbi, Omar Sharif, Giovanni Soldini, Giorgio Strehler, Giuseppe Tornatore, giusto per fare un esempio.

Sempre sabato, ma alle 15, **Ilaria Mazzarotta** presenta "Food jar... tutto in un barattolo" (Gribaudo Editore). Si tratta di un volume ricco di idee originali, dedicato a chi cerca soluzioni "cool" per risparmiare e sorprendere. Una pausa pranzo, uno spuntino all'aperto o una cena fuori dagli schemi... un drink e un regalo che lascino il segno: tutto

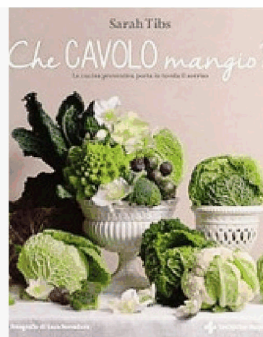


Rossano Nistri

■ "La memoria del gusto" apre gli eventi E si parlerà anche dei barattoli

in un barattolo. Ci sono barattoli da portare in giro, ma anche da servire a tavola, o anche per le salse. E i dessert, in barattolo. Ma anche aperitivi e cocktails.

Ancora sabato, alle 17, **Rossano Nistri** spiega "Como e Lecco in cucina. Ricette tradizionali del Lago e della Brianza" (Alessandro Dominioni Editore). Un viaggio nel passato, sulle sponde del Lario, tra la fine del Settecento e gli inizi del Novecento e le ricette della tradizione. Non esiste e non è mai esistita una ricetta originaria dell'ossobuco, né della cassoeula o del brasato, ma tante ricette della stessa pietanza, cioè modi simili per preparare piatti simili, quanti sono i luoghi se non addirittura



Il libro di Sarah Tibs

ra le famiglie che hanno usato quelle ricette sulla tavola quotidiana e su quella della festa. Le ricette trascritte in questo libro rappresentano la tradizione della terra lariana, della Brianza e della fascia prealpi-

L'incontro di domenica

Domenica 1 novembre, alle 11, **Sarah Tibs** dialoga con **Alessio Brunialti** su "Che cavolo mangio?" (Ed. Tecniche Nuove). Ironico e diretto, questo libro è creato pensando che mettersi a tavola debba restare un piacere sempre, per il palato e per lo spirito. E nel farlo risponde anche a tre domande. «Cosa sto mangiando?»: viene spiegata la capacità degli alimenti, precisamente dei loro componenti, di creare sinergie a favore o a sfavore della salute. «Cosa posso cambiare?»: illustra alcune ricette create rispettando anche una rigida adesione alle indicazioni del Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro. «Come posso cambiare?»: è l'invito lanciato ai lettori.