Tiratura: 15.000

la FEDELTÀ

Settimanale

Raffaello Cortina Editore

Data 10-12-2021
Pagina 45
Foglio 1

Attraverso la tavola e la cucina l'autore ripercorre le tappe della propria vita e carriera

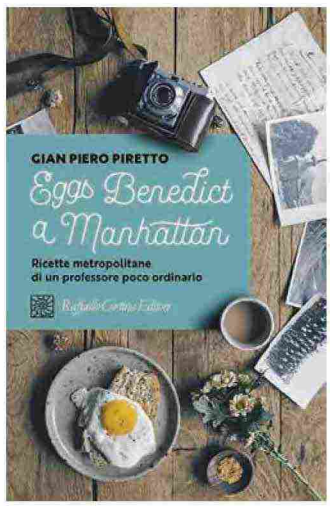
Racconti di viaggi e di sapori in cucina

Sessanta ricette dalle grandi città del mondo e dal piacere dello stare a tavola

Il libro ha per sottotitolo "Ricette metropolitane di un professore poco ordinario" ed è stato ufficialmente presentato per la prima volta proprio a Cuneo a Scrittorincittà. Diviso in cinque capitoli incorpora sessanta ricette che accompagnano un'autobiografia gastronomica fuori dal comune, una raccolta "faziosa e settoriale, non razionale né sistematica", ma di sicuro effetto non per insegnare qualcosa a qualcuno ma piuttosto condividere il piacere della tavola. Eggs Benedict a Manhattan" è una sorta di Bildungsroman in salsa sovietica in cui l'autore ripercorre le tappe della propria vita e carriera accademica, da studente a professore a pensionato, ma anche quella radiofonica, squadernando davanti a noi ricordi e aneddoti, scoperte e innamoramenti culinari, senza tralasciare la passione per il teatro. Le città che ha visitato gli sono sempre servite come porte d'accesso alle cucine di tutto il mondo, non solo a quella del paese in cui soggiornava.

EGGS BENEDICT A MANHATTAN
Gian Piero Piretto
RAFFAELLO CORTINA EDITORE € 19

In tutte ha cucinato per sé e per gli amici. Gli amici sono i commensali, ma anche uno degli ingredienti fondamentali della vita del professore. Piretto ha avuto la fortuna di incontrare insegnanti, intellettuali culturalmente aperti e disponibili allo scambio di esperienze, da veri maestri. C'è anche un ricettario tradizionale. Ciascuna ricetta è presentata con una fotografia, la lista degli ingredienti e le indicazioni per l'esecuzione. Da leggere, non solo perché sono strettamente connesse con il testo, ma anche perché contengono piccole perle.



005345

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Raffaello Cortina