

La giuria sceglie i finalisti del "Bancarella Cucina"

A decidere il vincitore sarà un gruppo formato da 80 votanti scelti tra librai e rappresentanti del mondo enogastronomico. Premiazione a metà ottobre

PONTREMOLI
di **Natalino Benacci**

Arrivano nella tradizionale gerla dei librai pontremolesi i libri finalisti della 15esima edizione del Premio Bancarella della Cucina. La manifestazione, che è diventata uno dei riconoscimenti più prestigiosi per i volumi di gastronomia, si svolgerà a metà ottobre. La Commissione di scelta ha decretato i finalisti, dopo l'analisi della produzione letteraria del 2019. Le opere selezionate sono «Suite per un castagno» di Raethia Corsini (Tommasi editore), «In vino veritas» di Alessandro Torcoli (Longanesi), «Paul Bocuse. Lo chef, il mito» di Robert Belleret (Giunti), «Rugiada a colazione» di Clelia D'Onofrio (Sperling&Kupfer), «Enciclopedia della nocciola: storia, curiosità e ricette» di Clara e Gigi Padovani (Mondadori), «La pentola di Leonardo» di Carlo G. Valli (Cierre edizioni). Premiare libri di gastronomia è un'operazione culturale che riconosce un ruolo fondamentale alla civiltà del-

la tavola, ma il Bancarella intende seguire la sua vocazione popolare, affidandosi ai librai che sanno tastare il polso del lettore quotidianamente. Il vincitore sarà proclamato, come prevede il regolamento, da una giuria di 80 votanti, scelti tra i librai soci dell'Unione Librai Pontremolesi, dell'Unione Librai delle Bancarelle e rappresentanti del mondo enogastronomico.

«**Noi** crediamo - afferma il segretario del premio Giuseppe Benelli - che i libri di cucina rappresentino una fotografia del panorama gastronomico. Fondamentali per approfondire le evoluzioni del gusto rispetto al passato e dare suggerimenti per il futuro. Il Bancarella potrà promuovere l'immenso patrimonio editoriale di questo settore, che deve molto alla cosiddetta editoria minore». Un mondo fatto di antiche ricette, accostamenti di cibo, musica e arte, di gusti regionali che animerà Pontremoli con eventi, presentazioni e assaggi. Dalle storie letterarie, culinarie, fantastiche raccontate da Raethia Corsini in un viaggio della memoria attorno

al castagno, una pianta che ha sfamato l'umanità, alla libertà del vino sottolineata da Alessandro Torcoli, che mette a nudo il mondo del vino a partire dalla sua meravigliosa complessità, tra vigna e cantina, ideologia e scienza, gusto e marketing. In primo piano si staglia la figura dello chef Paul Bocuse raccontato da Robert Belleret: un uomo semplice e timido, ma arguto e stravagante, in cui c'è la storia della grande cucina francese. L'originale dialogo tra un fico e una bambina offre uno spaccato di racconti su profumi e sapori avvolti in un involucro da favola tra fantasia e realtà. Poi oltre 200 pagine ricche di fotografie, con un'ampia bibliografia in cui Clara e Gigi Padovani, due affabulanti cantastorie della storia nostrana del cibo, raccontano la storia del piccolo frutto. Infine il lato B di Leonardo da Vinci, cerimoniere e regista di convivi che praticava le ricette del tempo. Dai suoi taccuini emergono le liste delle spese alimentari, che consentono di definire il suo stile di vita e i suoi gusti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La premiazione dell'edizione 2018 quando vinse Marcello Ticca

