

## Il cibo alla conquista del mondo

**Pubblicato:** Lunedì 10 Agosto 2015



Doppio appuntamento ad **Anche io** con i libri dedicati al mondo della cucina.

**Domenica 30 agosto sarà presente Mr. Alloro, ovvero Sergio Barzetti**, con il suo ultimo libro dal titolo **“Il risottario”** (Guido Tommasi Editore). Un volume interamente dedicato al mondo del risotto e destinato sia ad appassionati che a coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo. Barzetti è un cuoco libero professionista, appassionato e un po’ “fuori dal coro”, da novembre 2011 partecipa stabilmente alla trasmissione “La prova del cuoco” su Rai 1. Nei panni di maestro in cucina, soprannominato “Mr. Alloro” per via della predilezione che ha per questa pianta aromatica, insegna con simpatia e competenza a realizzare ricette gustose e mai banali.

«Preparare un buon risotto è una questione delicata, in grado di smuovere ed esacerbare gli animi almeno quanto una partita della nazionale ai quarti di finale – si legge nella presentazione del libro -. In effetti, per parlare del risotto perfetto, dalla scelta del riso fino alla mantecatura, bisogna essere provvisti della raffinata arte della diplomazia oppure di poche e granitiche nozioni per affrontare scelte difficili e interlocutori agguerriti». Infatti il Risottario di Sergio Barzetti, è un libro «non solo per gli appassionati di risotti, ma anche per i neofiti, i teorici e gli scettici... eh sì, perché in quest’opera troverete le basi del risotto, dai brodi alla scelta del chicco, le ricette per servire piatti ricchi di gusto, tante idee per trasformare eventuali avanzi in appetitosi secondi e un viaggio fotografico attraverso le campagne del nord Italia, tra i produttori e la gente che si occupa di riso da generazioni».

Sabato 29 agosto, invece, sarà presente anche **Alessandro Marzo Magno, giornalista che collabora con “Focus Storia” e con la pagina food del sito del “Sole 24 Ore”**. Marzo Magno presenterà il libro **“Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo”** (ed.Garzanti).

«Il cibo italiano per eccellenza? La pizza, verrebbe da dire, oppure la pasta – si legge nella presentazione del libro di Marzo Magno -. Leggendo Il genio del gusto dovremo forse ricrederci, e scoprire come la nostra cucina sia stata in grado di accogliere lavorazioni e ingredienti da tutto il mondo per reinventarli e farli propri, costruendo attorno al cibo una cultura originale e una identità collettiva. Si svelano così le origini sorprendenti dei grandi protagonisti della gastronomia italiana, oppure le storie di innovazione e coraggio imprenditoriale tutte italiane: il carpaccio, inventato nel 1963 da Giuseppe Cipriani fondatore dell’Harry’s Bar a Venezia; la macchinetta per il caffè espresso, nata dall’inventiva di un fonditore di alluminio che osservava la moglie fare il bucato; e la Nutella, il cui primo barattolo uscì dalle linee della Ferrero, ad Alba, il 20 aprile 1964, esattamente cinquant’anni fa. Il genio del gusto descrive così in che modo il mangiare italiano è riuscito a conquistare il mondo, imponendosi ovunque come sinonimo di qualità, di benessere e di autenticità».

### TUTTO IL PROGRAMMA DI ANCHE IO

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it

