

Un viaggio attraverso le ricette della via Francigena

Pubblicato: Giovedì 27 Aprile 2017



Nuovo appuntamento per Il te con l'autore **domenica 30 aprile, alle ore 16 presso il caffè Lucioni di Castiglione Olona**. Questa volta l'iniziativa proposta **dall'associazione Borgo antico** schiaccia l'occhio alla ai sapori ed alla cucina popolare; questa volta il libro presentato sarà **“Santo mangiare: ricette dai conventi lungo la via Francigena”**, di Patrizia Rossetti editato da Pietro Macchione.

«Abbiamo già avuto modo di presentare libri di cucina, ma la nostra attenzione si è sempre rivolta a testi che avessero anche alla base una ricerca culturale di fondo. Quindi non solo ricette ma anche qualche cosa di più e di maggior coinvolgimento» spiega **Ugo Marelli, presidente dell'associazione**.

In questo libro, il secondo di **Patrizia Rossetti dedicato alla cucina**, la ricerca volge ad un itinerario di sapori popolari e propone una serie di menù stagionali con ricette di prodotti provenienti dai luoghi dei conventi. Tutti ingredienti sono stagionali, biologici e a chilometro zero. Non è un caso la scelta di presentare questo libro: in esso si parla di una ricerca dei prodotti naturali che Dio regala con un forte accento verso i percorsi spirituali dei pellegrinaggi nelle città papali. Con l'aiuto di questo libro, possiamo finalmente annunciare che Castiglione Olona è **stata recentemente inserita in un percorso corollario dell'importantissima Via Francigena**, la Via Francisca, che prende il via da Costanza per concludersi a Pavia. Da Pavia ci si collega con la Francigena verso Roma.

L'autrice del libro “Santo Mangiare”, **Patrizia Rossetti**, intraprende un viaggio insolito seguendo il percorso della via e fermandosi come i pellegrini a venerare le reliquie nella Città Eterna. i pellegrini partivano dalle regioni più disparate d'Italia come Val d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia, Toscana e Lazio. L'attenzione è rivolta in particolare modo alla cucina al femminile, con ricette che spaziano dall'antico all'ultra moderno. Nel suo libro le ricette e preparazioni iniziano da Ildegarda di Bingen, nota religiosa e naturalista tedesca fino a Petronilla una pioniera alla scoperta della cucina povera operata nella prima metà del Novecento.

Manuel Sgarella

manuel.sgarella@varesenews.it