

I martedì letterari del Casinò di Sanremo  
A TAVOLA FRA CULTURA E STORIA  
XVIII edizione della Tavolozza Gastronomica delle Regioni (2009)  
Martedì 3 febbraio 2009, ore 16.45 - Teatro dell'Opera del Casinò

“A tavola fra cultura e storia” è un appuntamento annuale, inserito nel calendario de “I martedì letterari del Casinò di Sanremo”, che da diciassette anni svolge temi attuali ed affascinanti, presentando ad un pubblico attento pubblicazioni ed autori tra i più significativi del panorama storico-enogastronomico italiano, dove il territorio trova sempre il suo spazio determinante. Un incontro tra letteratura, storia del costume e quotidianità.

Lo spunto per l'incontro del 2009 ci viene offerto da tre volumi di recente edizione, che vedono coinvolti autori prestigiosi: ADESSO: 365 giorni da vivere con gusto di Paolo Massobrio (Ed. Comunica), Le nuove ricette del cuore, a cura di Carla Sacchi Ferrero (Blu Edizioni) e I Padri delle Colline di Lorenzo Mondo (Einaudi).

Con la conduzione di Claudia Ferraresi, pittrice e critico d'arte, e Ito Ruscigni, capo ufficio stampa del Casinò e ideatore de I martedì letterari, saranno coinvolti autori di Adesso : Maurizio Lega agronomo, Presidente Club di Papillon Ponente Ligure, Barbara Ronchi della Rocca – esperta di galateo e storia del costume, Giovanna Ruo Berchera – studiosa di tradizioni gastronomiche e autrice delle ricette contenute nel volume, Elena Notari, astronoma. Il volume, scritto ‘per riportare il gusto dentro la famiglia italiana’, è un libro con belle immagini e quadri d'autore. Un vero e proprio scrigno di informazioni, curiosità e segreti che ruotano intorno alla casa, alla cucina, al vivere insieme e ricorda, con i suoi consigli, l'inestimabile valore della saggezza di un tempo, quando la vita familiare era vissuta con un'altra attenzione e i ritmi erano meno frenetici di oggi.

Nel volume Le nuove ricette del cuore (che segue lo straordinario successo del primo volume Le ricette del cuore) ritroviamo le memorie familiari negli scritti di molti personaggi della letteratura e del giornalismo italiano (Margherita Oggero, Andrea Camilleri, Giorgio Faletti, Folco Quilici, Paolo Giordano e altri) che partecipano con un racconto inedito a questa antologia. Nelle testimonianze degli autori, la cucina diviene custode degli affetti e dei ricordi più piacevoli. Parte del ricavato delle vendite del libro viene devoluto alla Fondazione Banco Alimentare Onlus.

Il volume I padri delle colline, di Lorenzo Mondo – critico letterario e già vicedirettore de La Stampa – è la riedizione di un romanzo apparso per la prima volta nel 1988, in cui si racconta il Monferrato, la sua gente, la sua storia, con riflessioni che giungono fino all'epoca moderna.

L'incontro prevederà un momento di coinvolgente spettacolo, con l'intervento al pianoforte del Maestro Vince Tempera, che accompagnerà l'esibizione dei ballerini Gloria Cavalli e Enkel Zhuti, étoiles dell'Arena di Verona, in un'interpretazione classica di motivi celebri ispirati al tema del cibo e della memoria. Al termine dello spettacolo sarà offerto al pubblico in sala un aperitivo beneaugurale con i vini dell'azienda Ronchi Brighei di Imperia.

In serata, alle ore 21.00, si intende rinnovare l'appuntamento con la Cena di Gala ad inviti presso il Ristorante Biribissi del Casinò di Sanremo, con autorità e ospiti illustri. La cena, che tradizionalmente sigilla l'appuntamento annuale di A tavola tra cultura e storia, renderà omaggio alle produzioni d'eccellenza della Provincia di Vercelli.

Il convivio, intitolato "EMOZIONI DI RISO", avrà per protagonista il riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, accompagnato dai prodotti più significativi del territorio, in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura della Provincia di Vercelli, la Camera di Commercio di Vercelli, il Consorzio di Tutela del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese e il Club di Papillon Ponente Ligure.

Allo staff di cucina e di sala del Ristorante Biribissi, guidato dallo chef Angelo Novella, si unirà il team dell'Hotel Ristorante la Bettola di Carisio (Vercelli), alla cui creatività sarà affidato il compito di esaltare le produzioni più rappresentative del territorio vercellese. Un'occasione unica per i convenuti di conoscere un territorio noto ai più per le produzioni risicole (il riso di Baraggia è l'unico riso italiano ad essere riconosciuto con il marchio DOP), ma ricco di eccellenze e prodotti ancora da scoprire appieno.

L'iniziativa di promozione e valorizzazione del riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, "EMOZIONI DI RISO", continuerà presso il Ristorante Victory Morgana Bay di Sanremo, che per una settimana proporrà sfiziosi risotti a base delle pregiate varietà di riso piemontese.