



MASTERCHEF
Jo Bastianich è tra i finalisti del premio «Bancarella della cucina». A destra, Gianni Tarantola, presidente della Fondazione Città del libro

Bancarella della cucina: i finalisti

Ecco i dieci libri selezionati. C'è anche quello di Bastianich

COMPIE 10 ANNI il «Bancarella della Cucina», dedicato alla letteratura enogastronomica. Dietro i fornelli ci vogliono gusto e cultura per esaltare il sapore dei piatti e allora il libro diventa il mediatore ideale per fare da guida tra pentole e padelle. I volumi finalisti selezionati dal collegio degli elettori per questa edizione sono «Giuseppino» di Joe Bastianich e Sara Porro (**Utet**), «Unti e bisunti» di Chef Rubio (Sperling & Kupfer), «XXL. 50 piatti che hanno allargato la mia vita» di Paolo Marchi (Mondadori), «Storia della cucina italiana» di Alberto Capatti (Guido Tommasi), «Mangiato bene» di Roberta Schira (Salani), «Il genio del gusto» di Alessandro Marzo Magno (**Garzanti**).

SARANNO 70 librai delle associazioni Unione Librai Pontremolesi e Unione Librai delle Bancarelle assieme a 10 esperti di gastronomia a decretare il vincitore domenica 18 ottobre alla 16 in Piazza della Repubblica. La cultura della tavola fa scuola col Bancarella della Cucina: libri e gastronomia diventano una coppia vincente per assaporare pienamente sempre nuove emozioni in cui gola e racconto trovano una piacevole sintesi. Tra i finalisti c'è anche uno dei big di MasterChef, Jo Bastianich, che narra il suo percorso di restaurant man di grande successo. Affascinante anche il viaggio nell'Italia dello street food, nel cibo delle tradizioni italiane dello chef Rubio, alias Gabriele Rubini, nelle

pagine racconta le esperienze della sua fortunata trasmissione televisiva. C'è anche la storia della cucina tricolore di Alberto Capatti: il rapporto tra gli italiani e il cibo dai maccheroni di Sordi ai giorni nostri, seguito da un libro che elenca le 7 regole per mangiar bene di Roberta Schira, abituata alle finali di questo premio. Emozionante anche il racconto delle esperienze, tra cibo e convivialità di Paolo Marchi, un protagonista delle storie di gola: in primo piano le 50 ricette che hanno contribuito ad allargare il giro vita dell'autore. Infine il giornalista Alessandro Marzo Magno nel suo «Il genio del gusto» ripercorre le storie di innovazione e coraggio in cucina. Dal carpaccio creato da Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Harry's Bar a Venezia, alla Nutella inventata dalla Ferrero nel 1964.

IL PRESIDENTE della Fondazione Città del Libro Gianni Tarantola sottolinea la qualità e la quantità delle opere pervenute: «E' segno che il premio sta interessando sempre più gli editori che pubblicano opere dedicate alla cultura gastronomica, un importante veicolo per una sempre più corretta interpretazione della civiltà della tavola».

Natalino Benacci

PONTREMOLI

Settanta librai e dieci esperti decreteranno il vincitore Cerimonia il 18 ottobre in piazza

