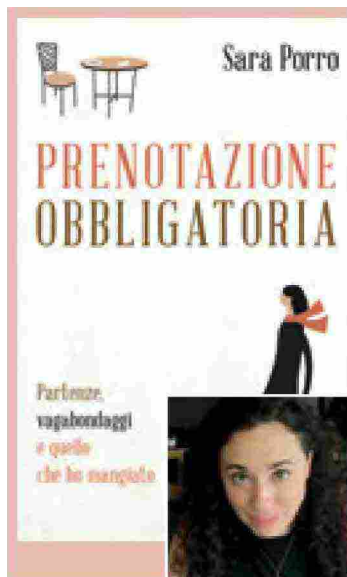


## PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Sara Porro

Utet, pp. 256 € 15



Sapori e pietanze dicono molto del popolo che li mette in tavola, soprattutto se chi li assaggia ha la curiosità e lo spirito aperto del viaggiatore. Sara Porro, food writer e fondatrice del sito saucemilan.com, dopo aver scritto per testate come il *New York Magazine*, sciorina aneddoti e gustosi percorsi alla ricerca delle specialità tradizionali dei luoghi visitati: dalla pecora fermentata delle isole Fær Øer alle piantagioni ecuadoriane di cacao.

**LF** Com'è nata l'idea di questo libro?

Scrivo di viaggi da un po' di tempo, soprattutto legati al cibo. I miei articoli avevano tutti una struttura simile: un attacco con nota di co-

lore, il cuore del pezzo e una chiusura poetica. Mi sono resa conto, però, che non riuscivo a raccontare quello che avrei davvero voluto. Come gli imprevisti e le periferie.

**LF** Quindi è nato questo travel book?

Ho pensato a qualcosa di più ampio, dove il luogo visitato un elemento della cultura materiale. E l'enogastronomia la lente per capire il posto e le persone che lo abitano.

**LF** Il suo viaggio più interessante?

In Colorado, dove hanno legalizzato la cannabis anche per scopi ricreativi. Volevo capire se in qualche modo l'industria degli edibles avrebbe vissuto una svolta gustativa, non solo ludica.

**LF** Un'altra scoperta?

L'isola di Carloforte, in Sardegna. Ci andai per la competizione Girotonno, in cui chef di tutto il mondo preparano ricette a base di questo pesce azzurro. Gran parte del pescato nell'ultima tonnara del Mediterraneo, però, è destinata al Giappone. A quel punto sono andata nel Paese del Sol Levante per osservare il cambiamento di questo alimento: prima era messo nel cibo per cani perché considerato scadente, adesso è molto pregiato.

