

La premiazione domenica scorsa al Teatro della Rosa di Pontremoli

Il decimo Bancarella della Cucina a Joe Bastianich con «Giuseppino»

L'opera del cuoco di Masterchef, coautrice Sara Porro, ha ottenuto 42 voti su sessantacinque schede pervenute. Gli allievi del «Pacinotti» di Bagnone hanno vinto le «Olimpiadi del gusto»

DI GIORGIO CRISTALLINI

Si è conclusa domenica scorsa al Teatro della Rosa di Pontremoli con la conquista da parte del cuoco di Masterchef, Joe Bastianich del «Bancarella della Cucina» la serie dei premi organizzati dalla Fondazione Città del Libro, dall'Associazione librai pontremolesi e delle Bancarelle. La manifestazione è giunta quest'anno alla decima edizione mantenendo intatti i principi che nel 2006 ispirarono la sua costituzione e cioè la valorizzazione, assieme all'opera dello scrittore, dell'immenso patrimonio editoriale dedicato alla letteratura enogastronomica del nostro Paese. Hanno presentato e condotto il «salotto» degli autori vincitori del «selezione» il giornalista, Accademico e bibliofilo Alfredo Pelle e la giornalista di Sky TG24 Letizia Leviti. Si sono contesi il premio sei volumi scelti dal Collegio degli elettori votati dai librai e da dieci esperti del settore. Lo spoglio delle sessantacinque schede pervenute al notaio Sara Rivieri ha dato questo risultato: al primo posto «Giuseppino». Da New York all'Italia storia del mio ritorno a casa» di Joe Bastianich - coautrice Sara Porro- (Utet) con 42 voti; buon secondo con 35 suffragi Alessandro Marzio Magno (Garzanti) con l'opera «Il genio del gusto»; mentre Roberta



Schira con il volume «Mangiato bene?» (Salani) si è piazzata al terzo posto con 33 voti a suo favore; seguono nell'ordine «Storia della cucina italiana» di Alberto Capatti (Guido Tommasi editore) a quota 32; Paolo Marchi in gara con «XXL 50 piatti che hanno allargato la mia vita» (Mondadori) con 21 e, infine lo Chef Rubio, rappresentato dall'editor Arianna Comotti, con «Unti e bisunti (Sperling & Kupfer) che di suffragi ne ha ottenuti diciassette. Cinque sono state le schede nulle. In apertura ha portato il saluto della Città, il sindaco Lucia Baracchini mentre il presidente della Fondazione

Città del Libro, Gianni Tarantola, ha ricordato come «il premio abbia superato l'età critica delle elementari per avviarsi a frequentare le scuole superiori e quindi l'università» «il premio abbia superato l'età critica delle elementari per avviarsi a frequentare le scuole superiori e quindi l'università». Agli studenti presenti ha infine parlato il nuovo provveditore agli studi, Donatella Buonriposi. Durante la cerimonia lo stesso Gianni Tarantola ha consegnato il premio «Baldassarre Molossi» ad Alfredo Pelle che ha definito «un grande collaboratore del Bancarella della Cucina». Al

termine, dopo che il notaio ha dato lettura del risultato della votazione, i sindaci di Mulazzo, Claudio Novoa e di Pontremoli, Lucia Baracchini, hanno consegnato il tradizionale «San Giovanni di Dio» a Sara Porro che ha rappresentato Joe Bastianich. Tra le manifestazioni collaterali, figura la presentazione del libro «Il diabete al tempo del cibo. Una sana alimentazione per promuovere il benessere» a cura della senatrice Emanuela Baio, (Franco Angeli Editore). La stessa senatrice e Giuseppe Benelli hanno condotto il dibattito al quale hanno preso parte esperti di gastronomia. Un convegno su «Il maiale nella tradizione italiana» ha occupato la mattinata di domenica aperta e condotta dallo scrittore gastronomo Graziano Pozzetto. Hanno portato contributi Alberto Capatti, Alfredo Pelle, Salvatore Marchese, Massimo Spigaroli, Vittorio Marcelli e Luciano Bertocchi. Organizzate dal Comune di Pontremoli insieme alla Provincia e alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana hanno fatto da cornice al Bancarella della Cucina le «Olimpiadi del gusto» che hanno visto impegnati, in tempi diversi, gli studenti dell'Istituto Alberghiero «Minuto» di Marina di Massa, «Pacinotti» di Bagnone, «Matteotti» di Pisa, «Leopoldo II di Lorena» di Grosseto, e «Magnaghi» di Salsomaggiore. La vittoria è andata agli allievi al «Pacinotti» di Bagnone che al ristorante del Castello del Piagnaro hanno presentato il piatto della «costata di mucca pontremolese». Alla scuola è stato consegnato come premio il «testo in ghisa» per cucinare le più svariate pietanze, in particolare i testaroli. Il libro che si è aggiudicato il premio narra di «Giuseppino» il nome con il quale la nonna Erminia lo aveva chiamato e che resiste ancora oggi. Joe Bastianich nella sua opera ci porta a rivivere, da figlio di esuli istriani, la sua lunga storia d'amore per l'Italia che ha percorso in lungo e in largo.