

## Nel Teatro della Rosa domenica 18 ottobre Decima edizione del Premio Bancarella della cucina

Tutto pronto verso la decima edizione del Premio Bancarella della cucina che si terrà domenica 18 ottobre nella consueta cornice del Teatro della Rosa. *“Un appuntamento che ormai fa parte della storia del Bancarella - ci confida il presidente della Fondazione Città del Libro, l'ente organizzatore dell'evento, Gianni Tarantola - e che dimostra lo stato di salute di questa tipologia di settore editoriale. Anche se il Bancarella non ha cercato la “comoda” strada dei libri di ricette. Ma ha voluto credere nell'incontro tra gastronomia e letteratura e ha quindi sempre cercato di valorizzare opere narrative nel contesto culinario”.*



decima  
edizione

**Bancarella  
della CUCINA**  
Pontremoli 16-17-18 ottobre 2015

Il momento clou del Premio avrà inizio alle 16 quando si terrà la consueta tavola rotonda, condotta da Letizia Leviti e Alfredo Pellè, prima dell'operazione di scrutinio di voti per conoscere il vincitore della statuetta del San Giovanni di Dio tra i sei libri finalisti: “Giuseppino. Da New York all'Italia storia del mio ritorno a casa” di Joe Bastianich e Sara Porro (Utet); “Unti e bisunti. Viaggio nell'Italia dello street food” 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 editore); “Mangiato bene? Le 7 regole per riconoscere la buona cucina” di Roberta Schira (Salani); “Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo” di Alessandro Marzio Magno (Garzanti).

Oltre all'appuntamento conclusivo il Bancarella Cucina vivrà anche di alcune manifestazioni collaterali: sabato 17 in piazza della Repubblica, alle 16, presentazione del libro “Il Diabete al tempo del cibo. Una sana alimentazione per promuovere il benessere” di Emanuela Baio con vari interventi da parte di esperti del mondo gastronomico con la presentazione di Emanuela Baio e Giuseppe Benelli. Domenica 18 ottobre nel Salone di rappresentanza del Palazzo Dosi-Magnavacca alle 10,30 si terrà il convegno “Il maiale nella tradizione italiana” con la conduzione di Graziano Pozzetto. Parteciperanno Alberto Capatti (relazione storico-letteraria), Alfredo Pelle (“Il parere di un accademico”), Salvatore Marchese (“Il piacere del maiale”), Massimo Spigaroli (“Il mito del culatello di Zibello”), Vittorio Marcelli, Luciano Bertocchi e Lorenzo Chiappini.

Si terrà inoltre “L'olimpiade del Gusto” in cui cinque scuole superiori che si sfideranno in due giornate di arte culinaria. Primo appuntamento il venerdì sera in cui le cinque scuole, presso altrettante strutture ricettive, presenteranno un menu che verrà giudicato dagli avventori. Il giorno successivo si terrà, dalle 10 alle 13, uno “show coking” in Piazza della Repubblica con i giovani cuochi che cucineranno in diretta davanti agli occhi di esperti e curiosi. In questo caso il giudizio sulla qualità del piatto (e anche sulla performance che ogni scuola saprà offrire in quel momento) verrà espresso da una giuria tecnica.

