

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

la Repubblica.it L'Espresso KataWeb G7 Local miojob



ilmiolibro.it



## L'Espresso food&wine

[HOME PAGE](#)[ATTUALITÀ](#)[RICETTE](#)[BERE](#)[RISTORANTI](#)[PRODOTTI](#)[LIBRI](#)[PERSONE](#)[DE GUSTIBUS](#)[MULTIMEDIA](#)

cerca  tutto il sito  Cosa hai in frigo?  modifica la tua ricetta

LIBRI

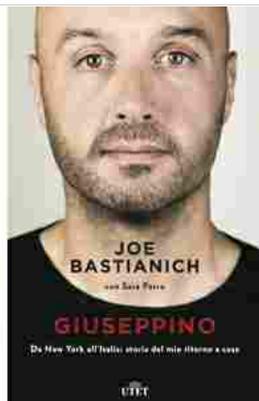
STAMPA

INVIA

CONDIVIDI

Consiglia

23



### Il Bancarella Cucina a Joe Bastianich e Sara Porro

Vince la decima edizione del Premio il libro "Giuseppino. Da New York all'Italia"

ARGOMENTI: [JOE BASTIANICH](#) [LIBRI](#)

Sono Joe Bastianich e Sara Porro con il libro "Giuseppino. Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa", pubblicato da Utet, gli autori vincitori della decima edizione del Premio Bancarella della Cucina che si è tenuto a Pontremoli. Mai in bilico l'esito della **votazione che ha visto prevalere** con ampio margine fin da subito i coautori, nel corso dello spoglio pubblico delle schede.

Un libro in cui **si entra nella vita e nell'animo di Joe Bastianich**, figlio di esuli istriani emigrati a New York, in contrasto, da bambino, con l'inglese zoppicante e il forte accento dei suoi familiari, per non parlare dell'(allora) odiato panino con la trippa che alle volte trovava nel **lunchbox**. Solo più tardi, da adolescente, **Giuseppino - come lo chiama nonna Erminia** - scopre la bellezza delle colline toscane e il fascino borghese di Milano, cominciando a guardare l'Italia con meno diffidenza. E poi, finita l'università, **va alla scoperta della Penisola** girandola per un anno a bordo della sua Fiat Croma, che spesso è anche il suo ricovero notturno. Al ritorno in America diventa un **restaurant man** di grande successo, e per vent'anni l'Italia rimane soltanto un flirt estivo. Ma quando scopre che il format televisivo di **MasterChef andrà in onda anche nel nostro Paese**, fa di tutto per diventare uno dei giudici dell'edizione locale. Tra Joe e l'Italia sarà infine amore, mentre il pubblico tv lo consagra come una delle celebrità più anticonvenzionali del piccolo schermo.

**Una vita che sembra un romanzo.** E che a Pontremoli ha prevalso sul libro di Alessandro Marzo Magno, secondo classificato, con "Il genio del gusto" (Garzanti) e gli altri quattro **libri finalisti**, "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 Editore); "Mangiato bene" di Roberta Schira (Salani) con gli autori presenti in sala al teatro della Rosa. (Per vedere tutti i "magnifici 6", i libri finalisti [CLICCA QUI](#))

Emozione, a fine serata, nelle parole dell'**applauditissima Sara Porro**: "C'è un uomo che è molto di più dietro al personaggio che siamo abituati a guardare in televisione - ha detto - Conoscevo Joe Bastianich già da due anni prima di cominciare a scrivere il libro insieme, ma il nostro lavoro mi ha permesso di scoprire una persona di straordinaria generosità. Certo, un imprenditore lucidissimo e di grande autocontrollo, ma anche una persona meravigliosa che, con consapevolezza, sa insegnarti a credere ai tuoi sogni, a scegliere con saggezza le battaglie per cui impegnarsi. Essere qui su questo palco, al fianco degli altri finalisti per cui provo un grandissimo rispetto, è un vero onore".

"Vincere il Bancarella è fantastico", ha detto **Bastianich in**

#### ARGOMENTI CORRELATI

**GUARDA**  
I sei libri finalisti

#### SULLO STESSO TEMA

Tutto Solo ricette



L'appetito vien leggendo

**24 ore con il re dei cuochi**

**Il mondo visto da una cucina**  
di Emilia Ippolito

**Red, editoria con cucina**  
di Antonella Fiori

**Blinis salmone o sgombro**  
Inviata da sartidelgusto

**Risotto fave giunciale e pecorino**  
Inviata da sartidelgusto

#### LEGENDA

Articolo

Contenuto multimediale

Ricetta d'autore

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI [PIÙ COMMENTATI](#)

[Gelati d'Italia, ecco i migliori](#)

[Vini d'Italia, le eccellenze](#)

[I 50 ristoranti migliori del mondo](#)

[Gordon Ramsay apre in Italia](#)

[Pane, il gusto di farlo a casa](#)

[Foto-menu tra illusioni e orrori](#)  
Invia i tuoi scatti

[I cibi ammazza eros](#)

[Ecco gli Oscar della cucina](#)

[La dieta che piace ai golosi](#)

[272 modi di fare eccellenza](#)

#### ANNUNCI

##### Davenia

Specializzati nella produzione di vini, olio, conserve alimentari e commercializzazione di prodotti pugliesi da oltre 40 anni

##### Il Nappo

Benevento sulla nostra tavola! Vini Doc friulani e grappe Monovitigno. Vini rossi, bianchi secchi, da dessert, selezione oro, il Picot, gli spumanti... Confezioni regalo anche per aziende.

##### Cantina di Arceto

Vini di Arceto la tradizione della nostra terra, Lambrusco, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e Canossa DOC, Vini Bianchi e Rossi, Fermi e Frizzanti. Solo vino a Denominazione di Origine Controllata.



##### Latteria "La Grande"

Vendita diretta di PARMIGIANO REGGIANO, BURRO, RICOTTA E SALUMI TIPICI EMILIANI.

**collegamento telefonico** col teatro di Pontremoli. "Sono felice e onorato che il libro che ho scritto insieme a Sara Porro abbia vinto questa edizione del Bancarella della Cucina - ha aggiunto - perché un premio di tradizione e di grande prestigio. **Giuseppino** è il racconto della mia storia d'amore con l'Italia, di come il paese d'origine della mia famiglia mi abbia accolto con calore, al punto da diventare per me un'altra casa: questo libro, e l'accoglienza che ha ricevuto, sono un altro passo di questo percorso".

 Ricetta di un utente

A esprimere il loro voto sono stati **settanta librai delle Associazioni - Unione Librai Pontremolesi e Unione Librai delle Bancarelle**, più i 10 componenti facenti parte del gruppo di esperti dal mondo della gastronomia, che hanno votato con scheda segreta nelle mani del notaio del Premio, il loro candidato alla vittoria finale.

e.c.

(19 ottobre 2015)

 **Consiglia** 23 persone consigliano questo elemento. [Iscriviti](#) per vedere cosa consigliano i tuoi amici.