

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



PRESENTATO A MONTECATONE (BO) IL LIBRO “CON GUSTO” DI JOHN DICKIE

Venerdì 23 novembre 2007, presso l’Azienda Vinicola “La Macolina” di Montecatone (Bologna), si è svolta la presentazione del libro di John Dickie “Con Gusto – Storia degli italiani a tavola” (Roma - Bari, Laterza, 2007, pagine X – 437, euro 20), alla presenza dell’Autore.

Dickie è stato intervistato da Marco Guerra, organizzatore dell’incontro, e da Piero Valdiserra, Direttore Marketing e Relazioni Esterne della Rinaldi Holding e giornalista enogastronomico.

Lo studioso inglese, Senior Lecturer in Studi Italiani all’University College of London, ha aperto la serata ricordando il percorso che lo ha condotto a occuparsi, negli anni, della storia del Meridione italiano e, ultimamente, della storia della mafia (suo il best seller “Cosa Nostra. Una storia della mafia siciliana”, edito in Italia nel 2006 sempre per i tipi di Laterza). Da questi temi è passato recentemente allo studio della storia dell’alimentazione in Italia: una storia, ha ricordato, che è essenzialmente una vicenda, e un avvicinarsi, di città: *“La cucina italiana è una cucina cittadina. L’Italia ha la più ricca tradizione di vita urbana del pianeta, e le invidiabili abitudini culinarie del Bel Paese sono un elemento di questa tradizione. Non è un caso che tantissimi prodotti e piatti della cucina italiana prendano il nome da una città: bistecca alla fiorentina, prosciutto di Parma, saltimbocca alla romana, pizza napoletana, risotto alla milanese, pesto alla genovese, pesto alla trapanese, olive ascolane, mostarda di Cremona...Fin dagli inizi del secondo millennio, le cento città d’Italia hanno arraffato i prodotti della campagna usandoli per costruire una ricca cultura gastronomica. Per secoli, le città italiane sono state il luogo dove si concentrava tutto quello che occorre per creare una grande cucina: ingredienti e competenze culinarie, naturalmente, ma anche potenza, ricchezza, mercati e competizione per il prestigio sociale”.*



John Dickie ha quindi presentato, in una sorta di Grand Tour virtuale della gastronomia della Penisola, alcune delle città italiane più importanti nella storia della nostra alimentazione: la Napoli dei maccheroni settecenteschi e della nascita della pizza, la Ferrara dei sontuosi e sfrenati banchetti rinascimentali, la grassa Bologna di Giulio Cesare Croce, della Festa della Porchetta, della celebre mortadella, conosciuta da secoli a tutte le latitudini. L'esposizione dello storico inglese si è rivelata scorrevole e brillante, al pari della sua scrittura, e ha coniugato il distacco dello studioso non coinvolto nei campanilismi nostrani con il grande, genuino affetto che Dickie lascia comunque trasparire per tutti gli aspetti, anche i più minuti, della civiltà italiana – in primis della civiltà alimentare del nostro Paese.

La presentazione di Montecatone è stata animata dalle numerose e vivaci domande del pubblico intervenuto, fra cui non sono mancati alcuni giornalisti enogastronomici della regione e diversi soci del club enogastronomico bolognese GAUDIO.

Al termine della serata letteraria, tutti gli intervenuti hanno brindato alle fortune del nuovo libro di Dickie con le fresche bollicine degli Spumanti Cesarini Sforza, offerti dalla Fratelli Rinaldi Importatori, e con gli interessantissimi nuovi vini dell'Azienda Vinicola "La Macolina", commentati per l'occasione da un padrone di casa d'eccezione: Umberto Cesari.