

Giuliano Belfiori

A lato il trio d'archi "Gli Archimedi" che ha accompagnato la cena. Nella pagina a lato: Enrico Di Palma in dialogo con la scrittrice Irene Cabiati. Sotto: una delle focacce "gourmet" servite in apertura di serata. Sotto il titolo, da sinistra: Virginia Scarsi, Enrico Di Palma, Michelangelo Mammoliti, il patron del ristorante "La madernassa" Fabrizio Ventura e Davide Di Bilio



VIAGGIO TRA SAPORI E LETTERATURA CON JULES VERNE

Riuscitissima serata della rassegna "Gustose narrazioni" presso "La madernassa" di Guarene

La rassegna "Gustose narrazioni" curata dal direttore artistico Virginia Scarsi, con il coordinamento editoriale di Enrico Di Palma ha fatto tappa a Guarene, presso il ristorante "La madernassa", guidato dal "due stelle Michelin", Michelangelo Mammoliti. Sotto i riflettori è finito il libro scritto da Irene Cabiati e pubblicato da "Il Leone verde Edizioni" dal titolo "Il giro del mondo in 80 ricette - In viaggio con Jules Verne". Uno spunto quanto mai interessante quello fornito da Jules Verne, il quale si è mai tirato indietro di fronte alle delizie della tavola, né di fronte alla fame di conoscenze scientifiche. Le avventure dei suoi personaggi, infatti, permettono di tracciare un atlante dei sapori del mondo: perché il viaggio è conoscenza, anche del gusto.

Enrico Di Palma ha dialogato intorno a queste suggestioni con Irene Cabiati, autrice del libro, accompagnati dalle letture di Michela Fattorin di "Teatro di tela" e dalle musiche del trio d'archi "Gli Archimedi" (composto da

violino, violoncello e contrabbasso). Questo primo momento della serata, in cui si è sottolineato l'aspetto culturale del cibo, è stato abbinato a una degustazione di focacce "gourmet", in collaborazione con Davide Di Bilio, pizza chef del "Fuori tempo" di Canale. A seguire la cena vera e propria, con lo chef Michelangelo Mammoliti che attraverso un menù in otto portate, ha permesso di effettuare un "giro del mondo" dei sapori, sulle orme del fantastico viaggio di Verne.

I personaggi dei racconti di Jules Verne, sono così affamati nel compiere le loro imprese, che raramente indugiano a tavola o si preoccupano di ragionare su ciò che divorano. Proprio come molti viaggiatori contemporanei, così impegnati nella caccia di foto e souvenir, che al loro ritorno poco sanno delle comunità che hanno incontrato e raramente ricordano il sapore delle specialità incontrate, sottolinea, non senza accenni all'attualità, Irene Cabiati nel suo libro: «Verne non ci intrattiene sul cibo ma riesce comunque a comporre un ricettario internazionale



ZANOLETTI INAUGURA IL NUOVO DELL'UNIVERSITÀ DELLE TRE ETÀ

È partito il conto alla rovescia per la ripresa delle attività dell'Università delle tre età di Alba, che venerdì 2 ottobre inaugurerà l'anno accademico con l'appuntamento in programma alle 16, presso l'area esterna del Teatro sociale (in San Domenico in caso di maltempo). Ospite dell'incontro sarà il senatore, già sindaco di Alba dal 1977 al 1990, Tomaso Zanoletti. Spiega Piercarlo Rovera, alla guida dell'Università dal 2015: «Sarà una partenza più difficile del solito. Al contempo, è grande il desiderio di riprendere gli incontri, specie tra coloro i quali non hanno potuto portare a termine i corsi avviati nel corso del passato anno accademico a causa dell'emergenza coronavirus». Il filo conduttore dell'anno accademico ai nastri di partenza sarà l'omaggio ai 35 anni di attività della sezione albese di Unitre, fondata nel 1985. Da qui la scelta di coinvolgere nell'evento inaugurale colui il quale, all'epoca, era il sindaco di Alba. In particolare, Tomaso Zanoletti ripercorrerà le vicende della capitale delle Langhe in un periodo intenso come gli anni '80. «Il ricordo della fondazione dell'Unitre albese sarà l'occasione per un fare un viaggio nel passato, a mio avviso utile per comprendere e affrontare meglio le problematiche attuali», afferma il senatore Zanoletti, aggiungendo: «Sono stati anni fondamentali per consolidare il "miracolo albese". Un miracolo che si è caratterizzato per due peculiarità: in prima battuta, lo sviluppo si è verificato senza che si verificassero contrasti sociali; inoltre,



quando cesella il carattere dei personaggi, dipinge paesaggi, descrive situazioni avventurose e compone una piccola galleria di costumi di popoli lontani».

Un viaggio intorno al mondo, proprio come quello che è alla base della cucina dello chef Michelangelo Mammoliti, e di ogni singolo menù di degustazione preparato insieme alla sua brigata e sapientemente raccontato in sala. Ogni piatto è così frutto del suo incessante peregrinare per il mondo, alla continua ricerca di nuovi stimoli, erbe, tecniche, tradizioni e sapori da condividere. In occasione della serata su Jules Verne, lo chef ha creato un menù dove la materia prima del territorio si combina con spezie, sentori e sapori provenienti da tutto il mondo, nel segno della contami-

nazione, preparando piatti che sanno di casa ma profumano anche di terre lontane.

L'abbinamento dei vini, offerti dal Consorzio di tutela del Roero e selezionati direttamente dagli chef è frutto della ricerca e del lavoro di Alessandro Tupputi, giovane sommelier de "La madernassa", in collaborazione con le cantine Cascina Ca' Rossa, Cascina dei Conti di Roero, Cascina Fornace, Matteo Correggia, Monchiero Carbone e Alberto Oggiero.

La rassegna, sponsorizzata da Confartigianato Cuneo all'interno di Creatori di eccellenza, da Banca d'Alba, Aca e Cavalieri di San Michele del Roero, proseguirà a dicembre con una serata che coinvolgerà lo chef Davide Palluda e il ristorante "All'enoteca" di Canale e avrà come tema il tartufo.