

# NON DI SOLO PANE FAME DI CULTURA

Si è aperta a Barzanò la rassegna "Appetiti. Cibo in festival 2013". Tre mesi di incontri e iniziative per gustare, assaggiare e cucinare

di GIANFRANCO COLOMBO

**A**veva sempre fame. Fame a ogni ora, fame di qualsiasi cosa. Doveva addentare, mordere, gustare, divorare, assaporare». L'ingordigia prorompente di Olga, il personaggio extra large creato dalla scrittrice Elisabetta Bucciarelli, potrebbe essere preso ad emblema della rassegna "Appetiti. Cibo in festival 2013", che si è aperta ieri a Barzanò, sotto l'egida dell'amministrazione comunale, e che per tre mesi, sino al 21 luglio, trasformerà la cittadina brianzola nel palcoscenico di una serie infinita di incontri con esperti del settore e operatori professionali, presentazioni di libri, percorsi di degustazione, esposizioni di artisti, fotografi, designers, serate musicali e concerti, una rassegna cinematografica, attività per bambini.

Ma attenzione, la voracità della Olga citata in precedenza va presa con le pinze. Proprio nell'incontro che si terrà oggi alle ore 18, Elisabetta Bucciarelli avrà, infatti, come alter ego il dietologo Alfredo Vanotti dell'Università Bicocca di Milano. Da una parte i romanzi "L'etica del parcheggio abusivo" (Feltrinelli) e "Femmina de luxe" (Perdisa), dall'altra il saggio "Il corpo in vetrina" (Springer Verlag Italia); vedremo a confronto le morbide fattezze di Olga, edulcorate dalla loro dimensione narrativa, e il percorso dell'obesità come problema di salute.

## Le percezioni del corpo

Una scrittrice e un medico a confronto sulle percezioni del corpo. Il tutto avverrà nella bellissima Canonica romanica di San Salvatore, centro nevralgico di tutta la manifestazione, che, come si diceva, vedrà coinvolto un paese intero. Dei cento appuntamenti in programma, una cinquantina sono organizzati da venticinque commercianti di Barzanò. I loro laboratori metteranno a disposizione dei consumatori quella sapienza che in questi giorni diverrà educazione alimentare ovvero cultura; quella cultura duramente messa in crisi da anni di benessere inconsulto. A Barzanò, in questi tre mesi, torna al centro dell'attenzione il cibo buono da mangiare ma anche da pensare, perché cucinare non è solo preparare qualche domestica vivanda. Lo sosteneva, già in tempi non sospetti, Alexandre Dumas, l'autore dei "Tre moschettieri". Per lui «cucinare è dare o darsi. Condisce le pietanze trattandole come trattava le parole. Cuocere nell'idea della futura

*Oggi alle 18  
il confronto  
tra la scrittrice  
e il dietologo*

*Un centinaio  
di appuntamenti  
in programma  
fino al 21 luglio*

condivisione, è ancora scrivere, cioè prodigarsi, separarsi da sé per andare verso l'altro». In altri termini, laddove la cucina è missione di arte e letteratura. Non è dunque un caso che tra i protagonisti di "Appetiti" si trovino cinque scuole, impegnate in attività ludico educative sull'importanza della sana e corretta alimentazione; in laboratori di pasta fresca e di pittura ma anche in realizzazioni creative.

Gli allievi della scuola primaria hanno partecipato alla realizzazione della mostra "Il vassoio della colazione", in cui su vassoi modulari, hanno rappresentato e replicato il primo pasto della giornata con disegni, collage, fotografie, interpretazioni libere. A loro volta i ragazzi del secondo anno della scuola secondaria hanno realizzato "Aggiungi un pezzo a tavola", trasformando in una tavola maestosa ed elegante il lavatoio di via Ferrari, interpretando e realizzando ogni pezzo che compone la tavola: tovaglia, piatti, posate bicchieri, decori di ogni genere che caratterizzano la mise en place. Gli alunni del terzo anno, invece, hanno individuato e progettato i luoghi da colazione all'aperto a Barzanò, creando praticamente una sorta di itinerario all'aria aperta chiamato "Angoli da picnic".

## Un intero paese ai fornelli

Un intero paese, insomma, si è mobilitato come dimostra l'iniziativa forse più curiosa, cioè gli "Chef a domicilio. Ricette infallibili nelle cucine di Barzanò".

Qui sono i cittadini a mettersi alla prova; i loro piatti e le loro cucine sono stati immortalati in fotografie scattate nelle case di Barzanò. Appassionati di arte culinaria di ogni età e nazionalità, si sono messi in posa con il loro piatto e le loro idee. C'è di tutto: la ricetta preferita, quella di ogni giorno e quella delle occasioni speciali, la meglio riuscita e quella a cui si è affezionati; le ricette patrimonio di famiglia, legate con un Paese distante, e sperimentazioni ben riuscite, orgoglio di bellezza e bontà. Tutti questi "chef a domicilio", sono stati immortalati dalle immagini realizzate da Fabrizio Galli, che andranno a costituire la mostra, allestita, dal 12 maggio, nella Canonica di San Salvatore, ed accompagnata da un ricettario in regalo ai visitatori.

Cibo, letteratura ed arte si confronteranno in tre mesi di eventi nella consapevolezza che, come diceva Pepe Carvalho, «non vivremo abbastanza per leggere tutto; non vivremo abbastanza per assaggiare tutto».



## Il festival delle buone cose da mangiare

1. Anita Toska davanti a un piatto speciale nella sua cucina. In mostra in "Chef a domicilio" 2. La locandina della rassegna di Barzanò 3. Cleo Spada e la sua ricetta