

IL RACCONTO PIÙ BUONO



Luca Iaccarino giovedì 17 novembre sarà all'Open Baladin

# Birra e drink dei famosi Il cibo? Lo spiega il critico Così il tour è nei sapori

MICHELA CASALEALLOA  
CUNEO

L'aria che si respira a Scrittorincittà è anche buona. Il debutto del viaggio fra i sapori, ospitato sempre all'Open Baladin, è affidato a Luca Iaccarino che incontrerà il pubblico giovedì 17 novembre, alle 18. Giornalista, critico gastronomico, food editor: la passione per la cucina di Iaccarino, da gustare e raccontare, nacque quando, alle Medie, curava la pagina delle ricette sul giornale della scuola. Un amore diventato professione dopo la laurea in Economia e commercio. Dice di sé: «Lamia casa è a Torino, il mio cuore in Liguria, il mio stomaco saldamente basato in Piemonte, le cucine regionali italiane sono la mia passione e quelle del mondo un universo da scoprire. Quando parto, son felice. Quando torno, ancor di più». Sì, perché «non c'è gusto a mangiare senza scoprire, non c'è sapore a viaggiare senza assaggiare. Dunque, viaggio e mangio. E poi ve lo racconto». Prendendo le mosse dal suo libro «Appetiti. Storie di cibo e passione» (Edt), accompagnerà i presenti nelle sue degustazioni che «sanno» di avventura. Con un occhio di riguardo alla sostenibilità alimentare. Iaccarino, che giovedì dialogherà con Elio Parola, il giorno dopo, alle 11 in sala Robinson del Centro incontri, proverà a rispondere per i bambini della Primaria alla domanda: qual è il ristorante più buono del mondo?

Elio Parola sarà coprotagonista anche dell'incontro «Drink and Roll» venerdì 18, alle 17,30 sempre all'Open Baladin, con lo scrittore Matteo Corradini. Lasciandosi ispirare da due libri di storie e ricette - «Bere come un vero scrittore» e «Bere come una vera rockstar» (Il Saggiatore) - tratteranno un excursus delle bevute di grandi personaggi. Qualche esempio? La colazione con brandy e tuorlo d'uovo di Ozy Osbourne, l'assenzio di Baudelaire, il mitico Vesper Martini del creatore di James Bond, Ian Fleming. Il tutto con gli assaggi dei cocktail preparati dal vivo dal barman Fabio Muia.

Il giorno dopo, sabato 19, il viaggio goloso riprenderà alle 11, ancora nel locale di piazza Foro boario, con lo chef Franco Aliberti che, dialogando con Eugenio Signoroni, esporrà a sua originale idea di cucina: cucinare solo un tipo di verdura o di frutta, imparando così a conoscerla a fondo e valorizzarla in tutte le sue parti. Una filosofia a cui ha dedicato anche un libro dal titolo emblematico: «Uno» (Gribaudo).

Il finale del tour non poteva che essere dedicato alla birra, vista la location: domenica 20, alle 15, il patron del Baladin Teo Musso e Sualzo racconteranno la storia della bevanda più «pop» de mondo dalla Mesopotamia all'Oktoberfest, passando naturalmente per Cuneo, con i loro «Dalla terra alla birra» (Gribaudo) e «Beer revolution» (Star Comics).—

