

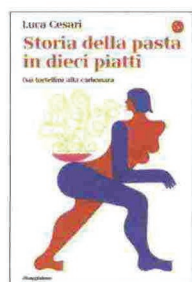
IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

Alle origini della pasta

La odiamo. La amiamo. Ma la pasta resta sempre la pasta. Ecco perché trovo davvero intrigante il libro di Luca Cesari *Storia della pasta in dieci piatti. Dai tortellini alla carbonara* (Il Saggiatore). Un lungo viaggio attraverso piatti che hanno fatto la nostra storia: dal ragù alla napoletana alla pasta al pesto genovese, dall'amatriciana ai tortellini bolognesi. Un viaggio nella memoria gastronomica italiana che è anche un viaggio alle origini delle nostre paste più amate, tra falsi miti di purezza e aneddoti. E anche una riflessione su quanto il concetto di classico ci blindi e codifichi determinate esperienze palatali. *Storia della pasta* è dunque un'opera dai mille volti e che ci racconta una parte fondamentale di noi: quella che ci tiene tutti uniti a tavola. *Angela Frenda*



La copertina del libro.