

Tutto Sulle Altre Farine

Assaporare un pane profumato e fragrante o una pizza che, oltre a soddisfare il palato, risulti anche digeribile è sempre più un'impresa. Ritrovare i gusti e i ritmi di un tempo in un mondo che corre può aiutare a riappacificarsi con esso, soprattutto quando si parla di alimentazione, il nostro carburante naturale. Esiste un modo di fare il pane antico come l'uomo ed è quello fatto con la lievitazione naturale cioè utilizzando la pasta madre. Nel libro vengono spiegati i modi con cui è possibile creare la propria pasta madre e gli accorgimenti per il suo mantenimento in salute. Ma la Pasta Madre non è solo "Pane", anche se nasce con esso, ma tanti lieviti salati e dolci fino ad arrivare a dolci tradizionali da ricorrenza come Colombe e Panettoni. Nelle ricette troverete oltre agli ingredienti tradizionali anche quelli "inusuali" e "profumati" quali Tè, Spezie e tanti altri che non avreste mai pensato di mettere in un pane o in una brioche. Un po' di profumo non guasta.

"STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO": interviste, ricette, aneddoti. Un progetto lungo decenni! STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO, un libro particolare: non un libro di ricette. O meglio non solo un libro di ricette. Un libro sul cibo in tutte le sue declinazioni. Cibo come nutrimento. Cultura, tradizione, socializzazione, lavoro, riscatto, narrazione, salute. Cibo da coltivare, acquistare, cucinare, condividere. Cibo che si fa storia da raccontare. Ma non un cibo qualunque. Il libro ha come filo conduttore il cibo nelle Terre di Expo. Perché se è vero che Expo 2015 ha molto da dire sul tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita" è altrettanto vero che anche le Terre di Expo, quelle dell'hinterland di Milano, hanno molto da raccontare ai milioni di visitatori che da qui passeranno. Ricette conosciute, come il risotto allo zafferano o gli ossibuchi, riportate in tanti libri di cucina. Altre meno note scritte a mano su fogli ingialliti dal tempo dalle nonne come: la casoeula de cudigh, la brusela, la turta de pan poss. E intorno alle ricette anche aneddoti, tradizioni scritte e altre tramandate oralmente (pensaniga). Nelle Terre di Expo ci sono storie di cibo che meritano di essere narrate. Questo libro non ha la presunzione di raccontarle tutte, ma vuole regalare uno spaccato di sapori e tradizioni. Dalle fabbriche note in tutto il mondo come la Citterio di Rho (con un'intervista unica al Signor Citterio, nipote del fondatore!) al mulino Sant'Elena di Pregnana Milanese che ancora oggi macina grano e produce farina, unico in funzione sul fiume Olona. Dalle vecchie trattorie e locande, al panetterie storico premiato per la sua unicità. Dalle ricette delle nonne nelle case di riposo fino all'esperienza dei detenuti del carcere di Bollate. Dalle chiacchiere con le mondine che lavoravano nelle risaie di questa zona alle informazioni storiche fornite dagli studiosi....storie di cibo di ogni tipo insomma! Non mancano le ricette, quelle popolari, quelle che si facevano ai tempi di guerra, quelle che ancora oggi in alcune famiglie si cucinano a Natale o in occasioni particolari....e non mancano le ricette "stellate", quelle regalateci dagli chef famosi delle nostre Terre, primo fra tutti Davide Oldani del D'O di Cornaredo, che si è raccontato nella sua capacità di unire la tradizione all'arte culinaria, nella sua cucina Pop, ricca di storie, di tradizioni e di studio. In tutto

questo lavoro è stato fondamentale anche il contributo della Rete: la pagina facebook Storie di Cibo nelle Terre di Expo pubblica da mesi i vari step delle attività di raccolta, come un vero e proprio Diario di Bordo, e i commenti degli utenti sono numerosi: c'è chi si limita a ricordare con malinconia alcune immagini, chi fornisce il prezioso contributo con dati e informazioni....un lavoro che continua e continuerà anche dopo la diffusione del libro, prevista a partire dai fine ottobre (nella fase DOPO EXPO) con eventi e degustazioni in un tour di Storie di Cibo davvero particolare. Chi vuole seguire le Storie di Cibo può farlo sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/pages/Storie-di-CIBO-nelle-Terre-di-EXPO>
Copyright: e1e2ab41748d403602be4a515a80f2da