

Incontri/L. Martedì 24 ad Alghero con gli autori Fancello e Chessa A Sa Mandra "Grazia Deledda e il cibo"

Ad Alghero martedì 24 giugno, alle 19, a Sa Mandra ritorna la rassegna Nàrami e ospiterà un libro che narra di tradizioni in cucina: "Grazia Deledda e il cibo, da Omero ai giorni nostri, scritto da Giovanni Fancello e Sara Chessa" per Arkadia Editore. Il libro è un viaggio avvincente nella produzione agricola, nell'allevamento, negli usi, nei riti, nelle abitudini, nelle contaminazioni culinarie di un'isola che è al centro del bacino del Mediterraneo. Dopo un intenso anno di presentazioni, al di là e al di qua del mare, questo peculiare racconto approda a Sa Mandra, convinto di trovare, in questa che era una casa colonica, oggi azienda agricola e agriturismo, la sua dimora ideale.

Il confronto

Sarà Gianluigi Tiddia, ingegnere, influencer, esperto di comunicazione, a dialogare con gli autori. Giovanni Fancello e Sara Chessa hanno setacciato l'opera letteraria della Deledda e hanno selezionato i brani più significativi nei quali il premio Nobel racconta di tavole imbandite, di feste e cibi, ma hanno anche scelto, di riportare tutte quelle pagine colme di curiosità, di specifici aneddoti, dei tanti riti e rituali legati al ci-



●●●●

STORIE

Giovanni Fancello (70 anni) autore di "Grazia Deledda e il cibo", Arkadia, negli studi di Radiolina

bo, che hanno fatto la storia gastronomica della gente di Sardegna. Una storia spesso ignorata, o osservata con superficialità, questo studio invece, ne dimostra la profondità culturale, le mille contaminazioni e gli innumerevoli incroci intrinseci alla propria peculiarità e storia.

Lecture e racconti

Ad accompagnare la serata ci saranno: le letture, tratte dal libro, a cura di Stefano Resmini; i racconti di Fabrizio Murrocu, cresciuto nelle cucine di Sa Mandra, ora cuoco provet-

to, che racconterà dei dettagli sulla cucina emiliano-romagnola, in quanto Grazia Deledda, aveva una dimora a Cervia, dove era solita passare periodi di vacanza, e nei suoi scritti riporta dettagli sulla cucina emiliano-romagnola. Fabrizio Murrocu ha vissuto e studiato cucina in quel di Parma, e nella cena che seguirà, dopo la presentazione, esclusivamente su prenotazione, ci delizierà con alcune ricette emiliano-romagnole, selezionate in onore del Premio Nobel della letteratura italiana.

RIPRODUZIONE RISERVATA