

Venerdì 26 Marzo

Roberto Carretta

presenta:

IN TAVERNA CON SHAKESPEARE

Amori, vendette e inganni a banchetto.

Il cibo in tutte le opere del grande drammaturgo ha valenze particolarmente importanti e simboliche. Il banchetto è occasione, nelle opere del bardo di Stratford, per consumare vendette, ordire trame, affinare strategie dinastiche e amoroze, momento centrale dell'intreccio, scenario iniziale e conclusivo di molte vicende. Con tutte le ricette del rinascimento inglese.

Menù

"In taverna con Shakespeare"

Crostoni del taverniere

Sfoglia con formaggio alle erbe e zafferano

Minestra alle mele

Porcellino di San Bartolomeo con salsa fredda, salsa bollente e salsa di vino

Porri gratinati

Plum cake con salsa cremosa allo Cherry

Vino allo zenzero

Venerdì 30 Aprile

Allegra Alacevich

presenta:

A PRANZO CON BABETTE

Le ricette di Karen Blixen.

Una misteriosa cuoca francese arpeggia in una piccola cucina, mentre un vento freddo soffia sulla costa frastagliata: è Babette, che sta cucinando il succulento pranzo che cambierà la vita della piccola comunità danese che l'ha accolta... Un menu' accurato messo a punto da Karen Blixen, dopo le sue esperienze in un noto ristorante parigino, che rimane uno dei pranzi più conosciuti di ogni epoca.

Menù

Blinis Demidoff e Smorrebrod variegati

(piccole crêpes e crostini guarniti in vario modo)

Consommé à la royale

Piatto di mezzo alla danese

(seppioline in umido con patatine novelle e funghi)

Babà al rum

Vini dell'Oltrepò pavese

Venerdì 28 Maggio

Barbara Buganza

presenta:

POMODORI VERDI FRITTI

Piccole, grandi rivoluzioni alla fermata del treno.

In una piccola comunità della provincia rurale americana degli anni Venti due donne coraggiose aprono un locale che serve cibo genuino a bianchi e neri indistintamente e dà lavoro a barboni di passaggio, infrangendo ogni regola non scritta sul segregazionismo e sulle donne, nel bel mezzo della Grande Depressione. Ecco tutti gli ingredienti di una piccola grande rivoluzione dei diritti civili serviti sulla porta del retro del Whistle Stop Café.

Menù

Pomodori verdi fritti e Insalata del Sud

con pane di granturco

Hoppin'John

(risotto con fagiolini dell'occhio e bacon)

Pasticcio di pollo con insalata di patate

Pecan pie

(crostata di noci Pecan)

Vini dell'Oltrepò pavese

Roberto Carretta

Laureato in Filosofia dell'arte ha pubblicato "Lo scenario conquistato - Gli scacchi e l'origine del loro simbolismo" e "La cucina delle fiabe". Membro del Comitato scientifico del musel. Collabora con quotidiani, testate artistiche e letterarie.

Per "Leggere è un gusto!" ha pubblicato "In taverna con Shakespeare. Amori, vendette e inganni a banchetto" e "La cucina delle fiabe. Fate, streghe ed elfi ai fornelli".

Allegra Alacevich

Dopo alcune esperienze di ricerca presso l'Università di Torino e aver firmato numerosi saggi su intellettuali e artiste del passato, collabora attualmente con diversi siti Internet e riviste del settore. Vive e lavora a Torino.

Per "Leggere è un gusto!" ha pubblicato "A pranzo con Babette. Le ricette di Karen Blixen".

Barbara Buganza

Barbara Buganza esordisce con il racconto di viaggio surreale "Brevi Incontri metropolitani" nel 2001 col quale vince il primo premio della seconda edizione del premio di Ghedi Parole, parole ... d'azione.

Nel settembre 2003 pubblica per *Leggere è un gusto!* il libro di ricette *In cucina con Banana Yoshimoto - l'amore, l'amicizia, la morte, la solitudine nel cibo* col quale partecipa nell'agosto 2004 al Rovereto Food Festival, una maratona gastronomico-letteraria all'insegna della cucina etnica.



**Per prenotazioni:
"Ristorante Torre"**

Via Merula, 39
Vigevano

**Tel. 0381/83027
Cell. 339/2995463**

**Prenotazione
obbligatoria**

Costo di ogni cena:
euro 25,00 a persona.

Costo della cena più il libro:
euro 31,00.

Inizio cene ore 20.00.

In collaborazione con
**"Il leone verde
Edizioni"**.

Leggere è un gusto!

Trittico di cene d'autore



"Ristorante Torre"

Lecture a cura dell'Associazione
Teatrale "Il Mosaico"