

IN LIBRERIA

Marilena Moretti Badolato e il suo romanzo gastronomico

“Anatomia al gusto di...cioccolato, caffè, acqua, tè, vini dolci e da meditazione”, l’ultima opera della perugina Marilena Moretti Badolato, edita dalla casa editrice Morlacchi Editore, può considerarsi il primo numero di una nuova collana che si chiamerà “Dentro”, nome scelto per evidenziare l’intento di penetrare all’interno della società e delle sue dinamiche attraverso l’analisi di alimenti e bevande.

“Anatomia al gusto di...” non è un libro di ricette, né un romanzo canonico ma, come spiega l’autrice “un romanzo gastronomico”. “Per realizzare il libro – ha aggiunto – è stata necessaria una grande ricerca storica e letteraria, visto che sono contenuti oltre trecento aforismi in tema con gli alimenti e le bevande oggetto dei vari capitoli. Può considerarsi un romanzo perché, come in qualsiasi romanzo, c’è un percorso, un filo che lega i vari capitoli in un crescendo letterario che ha lo scopo di suscitare emozioni nel lettore”. “Il libro parla anche di storia – ha concluso la scrittrice – perché senza conoscerne la storia, un cibo non potrà mai essere apprezzato a pieno. La storia di un cibo fa parte della storia del gusto che è quello che io ho provato a raccontare con la mia opera”.

Il libro è composto da cinque capitoli più un intermezzo, un diario in cui l’autrice svela il suo mondo personale. All’interno di ogni capitolo il lettore può trovare curiosità storiche e letterarie, consigli per una degustazione sensoriale (sensi coinvolti, tecnica di degustazione, abbinamenti, tipologia e fragranze), informazioni circa le proprietà benefiche della bevanda o dell’alimento, ricerche storiche e attuali, aforismi.

“L’opera – ha spiegato Gambacorta – può essere considerato un libro che ne contiene altri cinque per quanto è ricco di spunti e materiali”. “Questo evento – ha sottolineato Stefano Chiesa, direttore dell’Hotel Brufani – è stato un modo per lasciare da parte per un giorno le fredde logiche del business e organizzare un incontro aperto a tutti, gratuito per promuovere un libro che non parla solo di gastronomia ma affronta un vero e proprio percorso culturale”.

7 novembre 2010