

IL LIBRO

Una mela da chef



Era il frutto più diffuso delle nostre terre, al centro di florilegi dialettali come “Borgno me n pum” o anche “blö pum” per designare chi aveva vista corta o colori inesistenti. “Mele e Meli - Storie e ricette tra tradizione e innovazione” edito da E20 progetti Editore è stato protagonista domenica con i suoi autori - la gastronomica Mina Novello e lo chef Sergio Vineis - alla terza edizione di “I mondi di carta”, rassegna di libri enogastronomici al centro culturale di Sant’Agostino a Crema in provincia di Cremona. Dalla terra allo spazio, dal presente al futuro il tema della kermesse in stile Expo 2015 ha visto importanti ospiti confrontarsi sui temi della sana alimentazione e del benessere psicofisico, con un occhio in parti-

colare a ciò che la tradizione ci insegna.

Foto e ricette. Vineis, chef stellato pollonese, è stato anche l’animatore dello show cooking “La cucina delle mele”. E’ stata infine allestita una mostra fotografica “apple_close_up” con 10 scatti di grande formato di Fabrizio Lava, una piccola ricerca iconografica sulle mele antiche dell’alto Piemonte, un po’ per vederne i dettagli, un po’ per cercarne colori e forme. Alcune di queste immagini corredano il volume, una piccola storia della mela nel Biellese con incursioni culinarie di Novello e di Vines da anni protagonisti tra ricerca e innovazione. Una trentina le ricette contenute nel libro.

