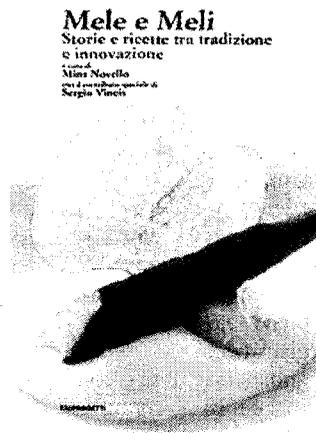


IL LIBRO DI MINA NOVELLO E SERGIO VINESIS

Mele: trenta ricette tra storia e innovazione

“Mele e Meli - Storie e ricette tra tradizione e innovazione”. La nuova pubblicazione edita da E20progetti Editore celebra uno dei prodotti della terra più amati, salutari, versatili e storicamente radicati sul territorio: la mela. Opera della gastronomo Mina Novello e dello chef Sergio Vineis, il testo è stato presentato nei giorni scorsi, alla terza edizione di **“I mondi di carta”**, rassegna di libri enogastronomici al centro culturale di Sant’Agostino a Crema in provincia di Cremona. Una kermesse che, dalla terra allo spazio, dal presente al futu-



ro, in pieno stile Expo2015, ha visto importanti ospiti con frontarsi sui

temi della sana alimentazione e del benessere psicofisico, con un occhio in particolare a ciò che la tradizione ci insegna. Il testo di Mina Novello e Sergio Vineis (anche definito una «piccola storia della mela nel Biellese con incursioni culinarie»), raccoglie una trentina di ricette basate sul frutto di biblica memoria, allietando il palato senza dimenticare la tradizione. Un libro corredato anche da alcuni degli scatti realizzati da Fabrizio Lavanello sul suo percorso di ricerca iconografica sulle mele antiche dell’alto Piemonte.

