VirtùQuotidiane

“STORIA DELLA CUCINA ITALIANA A FUMETTI”, A NEW YORK PRESENTATO IL VOLUME DI PIETROBON E MADOGLIOPER

4 Ottobre 2021

di Redazione



L’AQUILA – La presentazione della storia e delle origini della cucina italiana in un libro a fumetti é stata una delle caratteristiche della recente cena a New York City dell’Accademia Italiana della Cucina presso il ristorante Pasta Eater.

Questo ultimo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica dell’Accademia è particolare perché traccia la storia con un approccio grafico, con disegni di **Federico Pietrobon** e testi

di **Marco Madoglio**, per cercare di raggiungere ed educare anche le nuove generazioni.

Il libro di 207 pagine intitolato appunto *Storia della Cucina Italiana a Fumetti* (sottotitolo "Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù") è per ora in vendita solo in Italia a 14 euro, ma verrà donato agli studenti della Scuola d'Italia a New York e poi distribuito tramite la Italian-American Committee on Education (IACE).

"La pasta è forse il cibo più universale al mondo, amato da tutte le età e tutte le culture, quindi è stata naturale la scelta di Pasta Eater di Giusto Priola come location dove presentare il libro e condividere una cena a base di pasta con tanti membri della delegazione e i loro ospiti", ha riferito **Roberta Marini de Plano**, delegata dell' Accademia Italiana della Cucina di NewYork.

Alla presentazione ha partecipato anche **Fabio Finotti**, direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di New York, che ha fatto un discorso informativo sulla storia vera delle origini arabe della pasta, ed ha quindi abbattuto il mito diffuso in America che fosse Marco Polo ad aver importato i "noodles" dalla Cina, poi in Italia trasformati in spaghetti.

Giusto Priola, che ha lanciato quattro ristoranti a New York City, ha creato Pasta Eater come un "new just pasta concept restaurant". Priola ha concluso la serata spiegando la sua filosofia della cucina, basata su ingredienti tradizionali e semplici, ma di altissima qualità e autenticità, e con la dimostrazione della pasta fatta a mano e con macchinari.