

Roberta Schira presenta “Dove tornano le api”: a Onde Lente la letteratura incontra la cucina

13 Ottobre 2026

di Redazione



MESSINA – Che cosa possono insegnarci le api sul bisogno di appartenenza e sulla possibilità di accettarsi senza dover necessariamente cambiare? È una delle domande che attraversano *Dove tornano le api*, il nuovo romanzo di **Roberta Schira**, pubblicato da Garzanti, che sarà presentato oggi, martedì 13 ottobre, alle 18,15, al ristorante Onde Lente a Messina, nell'unica tappa siciliana dell'autrice.

Un incontro che proseguirà a tavola, attraverso una cena ideata dalla chef e patron **Carlotta Andreacchio**, capace di tradurre i temi del libro in un percorso gastronomico.

Giornalista, scrittrice e critica gastronomica, da oltre trent'anni impegnata nel racconto del cibo come fenomeno culturale e sociale, Roberta Schira torna alla narrativa dopo *I fiori hanno sempre ragione* e *Le margherite sanno aspettare*. Al centro del nuovo romanzo ci sono la perdita, la cura, la rinascita e il desiderio di trovare un posto nel mondo. Una riflessione maturata anche attraverso l'esperienza personale dell'autrice a contatto con le api.



Roberta Schira

“Da decenni mi occupo di cibo e faccio la critica gastronomica: giudico, misuro, sto sempre in guardia. Negli anni ho rivolto quello stesso sguardo anche verso me stessa e verso il mio corpo. Poi, davanti alle arnie, è accaduto qualcosa di inatteso. Dentro le tute da apicoltore

www.virtuquotidiane.it Roberta Schira presenta “Dove tornano le api”: a Onde Lente la letteratura incontra la cucina

eravamo tutti semplicemente esseri umani, senza differenze. È stata una libertà improvvisa”, racconta Schira.



È proprio osservando l'organizzazione delle api che la scrittrice ha trovato una chiave per

raccontare Esther, la protagonista del romanzo.

“Quando un telaio è storto, non lo raddrizzano: ci costruiscono intorno. Nessuna ape chiede a un'altra di aggiustarsi. In quel momento ho capito dove sarebbe tornata Esther: non tra le api perché la natura salva, ma perché la natura non giudica”.

Da queste suggestioni nasce anche il menù della serata, costruito da Carlotta Andreacchio come un racconto in sei portate, ciascuna associata a una parola e a una diversa esperienza emotiva. Si comincia con L'origine, un crostino di pane ai grani antichi, burro d'Isigny montato e marmellata di pomodoro, evocazione dei sapori dell'infanzia e della memoria.

L'equilibrio prende forma in un carpaccio di ricciola marinato nel latticello, con porro fermentato alla brace e miele, mentre La trasformazione è affidata a un roast-beef di tonno con glassa al fondo bruno di pesce, capperi, acciughe e cucunci.

Il percorso prosegue con La cura, un cappelletto ripieno di pesce frollato in brodo bianco, e L'attesa, interpretata da un trancio di ricciola frollata per venti giorni, accompagnata da cavolo viola fermentato. A chiudere, Mi piaccio così, un dessert che accosta gelato alla mandorla, caramello e crostacei, giocando sul contrasto tra dolce e salato.

“È un onore ospitare Roberta Schira a Onde Lente. Mi sono ritrovata nel suo romanzo e ho scoperto diverse affinità con la mia idea di cucina”, spiega Andreacchio. Ogni piatto sarà accompagnato da un breve incipit ispirato al libro, per costruire un dialogo tra la parola scritta e il linguaggio gastronomico.

“Quando un romanzo arriva a tavola, significa che ha trovato un altro modo per continuare a raccontarsi”, osserva Schira. “Il cibo, come la scrittura, sa custodire la memoria, trasformare le ferite e creare una casa provvisoria attorno a una tavola”.

La presentazione di Dove tornano le api è a ingresso libero, fino a esaurimento dei posti disponibili. La cena con l'autrice è invece a numero limitato e richiede la prenotazione obbligatoria.