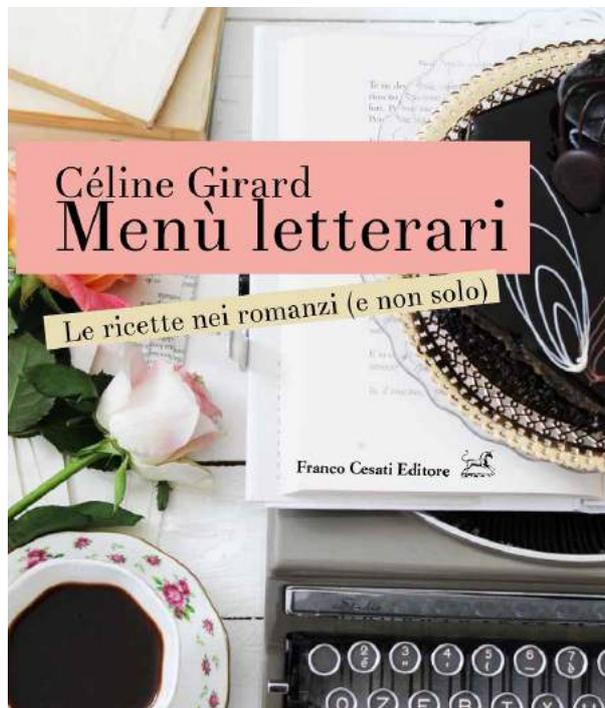


**LIBRI IN TAVOLA: Ascolta, Leggi e Cucina**  
**“il risotto alla milanese” con Carlo Emilio Gadda**

**Corso di cucina con lo Chef Alessandro Bartolomei**  
**per scoprire un grande classico della cucina milanese**  
**attraverso il libro “Menù letterari” di Cèline Girard**

**Sabato 19 novembre**  
**dalle ore 19.00 alle ore 21.30**  
**Mercato Centrale Firenze (primo piano)**



**Sabato 19 novembre** la letteratura incontra il buon cibo alla **Scuola di Cucina Lorenzo de'Medici**: a partire dalle 19.00 due ore e mezzo di lezione con lo Chef Alessandro Bartolomei, per portare in cucina l'atmosfera dei racconti di Carlo Emilio Gadda e della tradizione gastronomica lombarda, preparando insieme il risotto alla milanese.

La ricetta è tratta dalla raccolta di scritti “Meraviglie d’Italia”, pubblicati da Carlo Emilio Gadda su quotidiani e riviste negli anni Trenta, e contenuta nel libro “Menù letterari” di Cèline Girard (Franco Cesati Editore), presentato per l’occasione dalla editor Silvia Columbano: un originale viaggio letterario alla scoperta dei piatti che fanno da “contorno” a molti libri di famosi scrittori, curiosità e descrizione fedele di ogni ricetta, racchiusi in un unico volume, che al termine dell’incontro sarà regalato ad ogni partecipante.

Silvia Columbano leggerà nel corso della lezione stralci di racconti, aneddoti e curiosità su Gadda e sulla città di Milano, svelando tutti i segreti per cucinare un ottimo risotto alla milanese, tra cui l’importanza di scegliere solo ingredienti genuini della tradizione italiana, come riso vialone, il

burro della provincia di Lodi, lo zafferano prodotto dalle aziende milanesi. Nei testi di Gadda, spesso la ricetta diventa racconto stesso e per scoprire come si prepara il classico risotto allo zafferano non c'è cosa migliore che abbandonarsi alla lettura del testo: *“Recipiente classico per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, ma anche ovale, di rame stagnato, con manico di ferro. (...) La casseruola riceve degli spicchi o dei minimi pezzi di cipolla tenera e un quarto di ramaiolo di brodo, preferibilmente di manzo: e burro lodigiano di classe. (...) Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti, sarà buttato il riso: a poco a poco. (...) Il mestolo (di legno, ora) ci avrà che fare tuttavia: gira e rigira. (...) Aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella "marginale", che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere (...).*

**La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici** si trova dentro il Mercato Centrale nel cuore del centro storico di Firenze, al primo piano dell'edificio ottocentesco che ha unito lo stile del Rinascimento Fiorentino con l'Art Nouveau. Negli spazi altamente tecnologici, vi sono 16 postazioni attrezzate di strumentazioni innovative, fornelli a induzione, accessori completi e uno schermo che ripropone in diretta le istruzioni dello chef riprese da una telecamera mobile. Tutto questo permette di offrire, con corsi aperti al pubblico e agli amanti della cucina, un'esperienza unica agli appassionati del buon cibo. Veri e propri momenti di approfondimento gastronomico per imparare ricette a base di prodotti genuini del territorio, e capire, sotto la guida esperta degli chef, cosa sta dietro ogni piatto, conoscendo i procedimenti di produzione e le proprietà nutritive degli ingredienti che lo compongono, scoprendo aneddoti e curiosità sui sapori e le tradizioni della cultura regionale e nazionale. Valori del mangiar bene e del viver bene, piaceri di uno stile di vita sano e consapevole, con una dieta equilibrata a base di cibi genuini. Questa è la filosofia della **Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici**: alle materie prime di altissima qualità, messe a disposizione dai produttori locali riuniti al Mercato Centrale, veri e propri "artigiani del gusto", si aggiungono passione e voglia di trasmettere i forti e concreti valori della cucina.

Durante tutto l'anno la **Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici** mette a disposizione un'ampia offerta di corsi amatoriali di cucina (corsi di pesce, carne, pasticceria, pizza, pasta fresca) con menù ispirati a pietanze regionali o dedicati a particolari ricorrenze e festività; tutto preparato dagli ospiti sotto la guida di Chef e assistenti.

La cucina organizza con successo anche teambuilding, feste di addio al nubilato e compleanni per gli ospiti più piccoli che sono sempre bene accettati. Aggiunge alla vasta gamma dei corsi tra i quali scegliere, interessanti cooking shows per dare la possibilità agli ospiti di cenare in compagnia, guidati dalle dimostrazioni live degli chef.

**Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici**- Firenze, Mercato Centrale (primo piano)

Piazza del Mercato Centrale- T. 3343040551 / [info@cucinaldm.com](mailto:info@cucinaldm.com)

Per maggiori informazioni e prenotazioni [www.cucinaldm.com](http://www.cucinaldm.com)

**Ufficio stampa Studio Ester Di Leo**

Tel. +39 055 223907 cel. +39 348 3366205

[ufficiostampa@studioesterdileo.it](mailto:ufficiostampa@studioesterdileo.it) / [www.studioesterdileo.it](http://www.studioesterdileo.it)