

La Cucina dell'allegria inaugura la 18^a edizione di Ristorexpo

Monologo sibillino di cucina

di e con Carmelo Chiaramonte, Cuciniere Errante

Ospite d'onore, Noris Cunaccia, Etnobotanica e Fito-alimurga

Cuoco di palco, Massimiliano Tringali

Ricerca Iconografica a cura di Giulia D'izzia

Sulla scia delle performances che il cuoco viaggiatore Carmelo, ha condotto e diretto, per Lezioni di Cucina all'Auditorium di Roma Parco della musica, per le stagioni 2012/13 e 2013/14, nasce una Conversazione inedita sui temi dimenticati(per colpa di internet) della cucina dell'allegria nelle forme private meno raccontate tra piatti materni, filiali, paterni e di cuochi innamorati di quel sorriso che s'intravede, dietro i vetri della porta di cucina, sul tavolo dei commensali.

Il luogo e le stagioni della lezione teorica danzeranno intorno al Mediterraneo, tra ricette raccontate e immagini che spiegheranno a fondo i motivi fisici e neurologici che ci rendono felici nel convivio gastronomico. Dai frammenti di Archestrato da Gela (3° secolo a.C.) e la cucina epicurea fino alle dissertazioni di Brillat Savarin, Isabel Allende e Manuel Vasquez Montalban. La cucina paterna di Massimo Bottura e di Massimiliano Alajmo, aneddoti di Pietanze d'Alcova, ricette da Corteggiamento, i piatti della Coppia che sta per Scoppiare e certe soluzioni culinarie per abbandonarsi alla risata in cucina. Gli scherzi gastronomici, la Cucina Futurista e le ricette popolari di un'Italia in estinzione ricca di dolci e pani di fidanzamento.

Il momento di approfondimento botanico della performance verrà raccontato da Noris Cunaccia attraverso quelle piante mangerecce e selvatiche che regalano piacere e felicità.

La lezione è supportata da una bibliografia di 30 volumi, per un invito esplicito al pubblico ad approfondire le possibilità di offrire, al proprio prossimo, cliente od ospite, l'unica cosa che la ristorazione professionale e l'ospitalità privata, devono sempre fare: rallegrare le gote di chi si è appena seduto al nostro tavolo.

Alcune ricette della Lezione :

Patatine fritte e ketchup di rosa canina

La Pasta al forno della domenica pomeriggio

Pompia di Siniscola, presidio Slow Food

Dentifricio commestibile

Le rose nella crema da notte

Il cannolo siciliano, zoppo

Un piatto al bacio

Durata della Conversazione 50 min.

www.carmelochiaramonte.it