

SAN MATTEO

Una merenda in pediatria con le ricette di Jorge Amado

PAVIA

Marina cucinerà la torta di tapioca secondo la ricetta di Jorge Amado nel libro "Gabriella, garofano e cannella". Maria Grazia preparerà il dolce di ribes come in "Teresa Batista stanca di guerra". E Peo, lo chef che coordinerà tutti i cuochi volontari, cuocerà le polpettine di carne e le crocchette di baccalà, delizia di "Dona Flor e i suoi due mariti". In tutto saranno cucinate 150 porzioni di cibo per un centinaio di persone invitate oggi pomeriggio alle 16.30 al San Matteo per l'iniziativa "A merenda con Jorge Amado". L'evento,

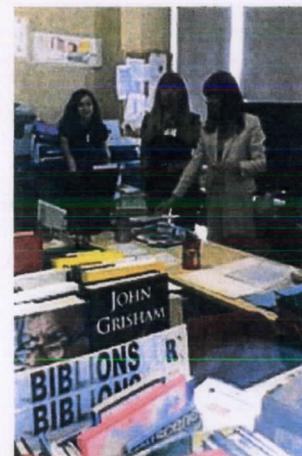
che si terrà nell'atrio del primo piano della clinica pediatrica davanti all'aula Burgio, è organizzato da BibLions, la biblioteca interna all'ospedale, nell'ambito del progetto "Leggere Pavia- menù letterari". Una merenda "speciale" per i piccoli ospiti della Pediatria, per i loro genitori, per i dipendenti del San Matteo e per tutti i lettori di BibLions.

Saranno distribuiti piatti cucinati secondo le ricette dei libri di Amado. Ogni assaggio potrà essere consumato in loco oppure, posto in un "Doggy Bag", portato a casa accompagnato da relativa ricetta e da notizie su romanzo dal quale è

stato tratto.

Saranno nove i "cuochi" e quattro i camerieri volontari di BibLions: ognuno cucinerà una o due ricette ispirate dallo scrittore brasiliano. Paloma, la figlia di Amado, lavorando alle opere del padre, si rese conto di quanto era importante il ruolo della cucina e del cibo nei suoi romanzi e racconti. È nato così un libro-manuale, "La cucina di Bahia", dal quale sono state tratte le ricette della merenda, che coniuga, con intelligenza e leggerezza, letteratura e gastronomia. Ciascuna ricetta è preceduta da un brano tratto da un libro dello scrittore.

(m.g.p.)



BibLions organizza l'evento