



VITO CON I SUOI

Sessanta ricette emiliane da assaggiare con il sorriso, se non il riso, sulle labbra. Le propone Stefano Bicchieri, in arte Vito, nel libro "Vito coi suoi" edito dal Gambero Rosso e inevitabile quanto piacevole eredità dell'omonima sit com trasmessa dal canale 412 di Sky. Presentato a novembre a Bologna il ricettario della famiglia Bicchieri, corredato dalle foto di Giovanni Bortolani, sa di casa, di cucina accogliente e nostrana. Ma parla anche di Bologna seppure mamma Paola, il nipote Lorenzo e papà Roberto vivono a San Giovanni in Persiceto un paesino dell'hinterland. Nel gustoso racconto ci sono la tradizione culinaria emiliana, i vicoli, i profumi, i ricordi di una città soprannominata, non a caso, la "grassa". Bologna siede a tavola ingorda, affila le papille gustative di fronte a un piatto di pasta all'uovo ricavata da una sfoglia tirata al mattarello, gode della zuppa inglese, dei bolliti, dei tortellini chiusi a mano, delle crescentine, delle lasagne a sette strati, della besciamella e del ragù che li riempiono. E' dedicata al piacere della gola come Vito agli esperimenti gastronomici, tra le sue specialità il raviolo all'uovo, omaggio allo chef Valentino Marchetti e una versione del risotto all'anguilla, che sconfina nei paesaggi vallivi di Comacchio. Poi ci sono le trovate del nipote, studente dell'alberghiero, incline all'innovazione che, tanto per fare un esempio, si traduce nel piccione alle albicocche al Marsala. Nel libro, come del resto ci aspetta dal divertente e molto amato Vito, vivono naturalmente tutti i retroscena e i gli allegri segreti della cucina in famiglia. Imprevisti e tradizione diventano un modo per divulgare con leggerezza la cultura dei sapori nati all'ombra delle due torri.



Vito

**È pronto
in tavola**

Le mie ricette e
quelle di famiglia

Pendragon