

# MalpensaNews

## A Samarate la cultura incontra la cucina con I Promessi Sposi

Roberto Morandi · Tuesday, January 14th, 2025

**Un viaggio tra letteratura e tradizione culinaria:** nella biblioteca comunale di Samarate, la passione per **I Promessi Sposi** si arricchisce di sapori grazie a uno **showcooking** a cura del ristorante locale *Al 16*.

L'iniziativa, prevista per mercoledì 15 gennaio alle ore 20.45, fa parte della rassegna "*Mercoledì Letterari*", promossa da Samarate Loves Books in collaborazione con il Comune.

### Tradizione lombarda e creatività moderna

Protagonista della serata sarà **Patrizia Rossetti**, autrice di *In cucina con I Promessi Sposi*. Rossetti, appassionata cultrice della cucina tradizionale, dopo anni dedicati alla sezione cucina di Varese Mese aveva il desiderio di scrivere un libro. Così ha trasformato la sua passione e l'ispirazione tratta dal capolavoro manzoniano in un'opera che intreccia ricette storiche e personaggi letterari. "Per me la cucina è sempre stata il massimo," racconta l'autrice, che ha **trovato nelle tradizioni culinarie del '600 una fonte per reinterpretare i sapori del passato** in chiave moderna.

Le ricette sono abbinare ai protagonisti del romanzo: Don Abbondio, ad esempio, viene associato all'anguilla, simbolo della sua capacità di sottrarsi ai problemi. Grazie alla collaborazione con la Biblioteca Comunale di Lecco, il libro si arricchisce di immagini e testi storici, che fanno da cornice a ogni ricetta.

Showcooking e innovazione gastronomica

Durante la serata, **Stefano Portogallo** del ristorante *Al 16* presenterà una **reinterpretazione del tradizionale castagnaccio**, rivisitato con pinoli, erbe disidratate e una mousse montata di cioccolato bianco e lime. "Abbiamo mantenuto la base tradizionale, aggiungendo un contrasto di sapori che prima non c'era" spiega Portogallo. Un perfetto esempio di come la cucina moderna possa dialogare con le radici regionali.

### Quando il libro entra in cucina

L'evento non si ferma qui. **Il 5 febbraio sarà il romanzo a entrare nel ristorante, con un menù ispirato alle ricette del XVII secolo**, reinterpretate per il gusto contemporaneo. Tra le proposte, piatti come frittata di pane con spuma, riso allo zafferano con cervella, coniglio e peperoni, e un Massigot contemporaneo. "Da bambino detestavo certi sapori, ma **oggi amo reinterpretare la cucina regionale**," confida Portogallo, esprimendo il suo legame con la tradizione e il desiderio di innovare.

---

Con questo progetto, Samarate si pone come punto d'incontro tra cultura e gastronomia, valorizzando il patrimonio letterario e culinario lombardo con uno sguardo al futuro.

This entry was posted on Tuesday, January 14th, 2025 at 10:39 am and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.