



MENU

CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE



PROGRAMMA E ISCRIZIONI

DIALOGHI E MASTERCLASS

TEATRO DEL GUSTO E ARENA DELLA PIZZA

I PROTAGONISTI



adv



LA COPPIA

Le saporite indagini di Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone

di Luisa Mosello



Coniugi, chimici e scrittori: così nei loro romanzi i detective si muovono tra storia ed cucina alla ricerca dei colpevoli

12 OTTOBRE 2024 ALLE 19:00

2 MINUTI DI LETTURA

LA ZAMPA



Una coppia che sa di sapori tutti da "indagare", quella formata da Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone, entrambi scrittori,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

098157

chimici di formazione e soprattutto alchimisti di ingredienti e sentori che dalla tavola e in particolare dal bicchiere arrivano in pagina. E trasformano quanto si degusta, come in un'esplosione per l'appunto chimica, in oro colato di parole. Di intrecci conditi di giallo come quelli che vengono proposti nei loro libri scritti a quattro mani e da cui si è partiti per parlare di gusto, scrittura e vita condita dalla (affascinante) presenza della passione per la chimica nell'incontro dei Dialoghi del Gusto guidato da Lorenzo Cresci, dal titolo stuzzicante come lo sono i racconti del duo Malvaldi-Bruzzone ovvero "Fra moglie e marito non mettere il vino".

Una circumnavigazione in coppia e in perfetta sintonia che ha preso spunto dal loro secondo libro scritto a quattro mani che si intitola "La regina dei sentieri" (edizione Sellerio) ma è andato oltre componendo un miscuglio di curiosità, ironica e dissacrante, che esplora il mondo del vino, presente anche nello scritto precedente "Chi si ferma è perduto" dove una delle protagoniste (sempre donne) è una sommelier. Si è parlato della presenza femminile che sì nel mondo enologico ha un peso come ha evidenziato Malvaldi ma che "di default" non viene considerata come quella maschile ("Si chiederebbe mai a un uomo come concilia la sua vita professionale con quella privata come si fa con una donna?" si è domandata Bruzzone).



E poi si sono esplorati mille temi a partire proprio dal titolo del dialogo: "Cosa succede se fra moglie e marito si mette il vino?". "Ci scappa il morto...-ha risposto la scrittrice -. Nel nostro libro effettivamente c'è un cold case che noi ci siamo divertiti a immaginare proprio mentre eravamo a cena apprezzando un buon bicchiere di vino". "Il vino consiglia - ha aggiunto Marco Malvaldi - E soprattutto dà l'ardire di condividere in pubblico qualcosa che non si ha il coraggio di esprimere, che da sobrio non diresti così facilmente. E poi basta pensare all'antica Grecia: da un

Ecco come il gatto senza occhi Noey si gusta per la prima volta l'autunno dopo esser guarito grazie a una cura sperimentale anti Covid



Leggi anche

"I diritti non sono una torta, darne di più alle donne non significa toglierli agli uomini"

Le Olimpiadi di Oldani: "Cibo e sport sono la mia vita"

Carlin Petrini: "Sì al piacere del cibo, no al consumo sfrenato. Abbiamo dei doveri nei confronti della Terra"

IL GUSTO



Bottura: "No all'intelligenza artificiale, il ristorante è una questione di emozioni"

DI VALERIA ROBECCO

Le forme del Gusto arrivano a Bologna

Le facce del Gusto, in mostra le storie personali e la passione per il cibo

Oktoberfest: dalle date agli eventi in programma, la guida completa del festival

DI JEANNE PEREGO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



lato i maniaci del fitness, gli spartani, e dall'altro gli 'sbevazzoni' ovvero gli ateniesi...Non c'è confronto...". E poi la chimica, passione che anche non volontariamente permea tutto il resto, compreso lo scrivere e quanto ruota intorno al mangiare e al bere: "È una passione che non ti abbandona mai - hanno sottolineato entrambi -. Aiuta a capire i processi dell'esistenza, è la scienza più poetica".

E non si possono non richiamare alla mente le "esplosioni", le atmosfere degli esperimenti e dei laboratori che tutti noi associamo all'universo misterioso e affascinante del "Piccolo Chimico". Un universo anche divertente e dissacrante proprio come lo è l'approccio della coppia nei confronti del culto di Bacco. E non può che esse così se si racconta in modo ironico il mondo dell'enologia "che spesso viene considerato un po' troppo altezzoso, che si prende un po' troppo sul serio" parlando "da toscani ai toscani prendendo in giro i toscani". Come è possibile farlo? "Io in realtà sono di origine genovese..." ha risposto sorridendo Bruzzone. Che ha poi aggiunto: "Abbiamo preso in considerazione tic, manie e rivalità delle realtà, delle cantine di un luogo molto rappresentativo come Bolgheri, e anche sottolineato la sua importanza dal punto di vista produttivo". Come dire dal bicchiere alla pagina è sempre una scoperta. E come per le cose che contano è una questione di chimica. Quella del gusto che è esplorazione, a 360 e più gradi.

Argomenti

[Eventi](#)[Persone del cibo](#)

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

098157