

IVG

Dalla Sicilia alla Liguria per un “Omaggio a Camilleri”

di **Elisa e Stefano Pezzini**

26 Agosto 2019 - 8:52

omaggio a CAMILLERI
incontro tra specialità siciliane e vini liguri

RAMOINO
GIOVE 29 agosto
Ristorante de

CENA CON STA
LIGURIA DEL GUSTO
SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it
RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI

Cosa unisce, a parte l'essere “risolutori letterari” di gialli, Nero Wolf, Maigret, Pepe Carvalho, Salvo Montalbano e tanti altri investigatori della letterature noir? Il cibo, il commissario Rebaudengo, della giallista ingauna Cristina Rava, ama i tartufi, Nero Wolf qualsiasi cosa, Maigret il tartufo nero del Perigord oltre a cognac e Bordeaux. Salvo Montalbano la cucina siciliana. Ed è a lui, al suo “puparo”, Andrea Camilleri scomparso poco più di un mese fa, che giovedì 29 agosto la Cantina, con ristorante, Ramoino di Sarola, frazione di Chiusavecchia, alle spalle di Imperia organizza un “Omaggio a Camilleri”.

Dalla Liguria alla Sicilia con “Salvo Montalbano” Camilleri, attraverso il romanzo giallo, ha raccontato, dando vita al commissario Salvo Montalbano, la Sicilia, i suoi profumi, i suoi sapori. Racconti venduti in milioni di copie attraverso i suoi libri editi da Sellerio e visti da milioni di telespettatori nelle loro trasposizione televisive.

La serata comincerà alle 20,30 con l'aperitivo che vedrà protagonisti i friscioi di Cheffa Elvira e con la presentazione dell'ospite della serata, il giallista cerialese Pupi Bracali, che con il suo ispettore Calcagno (arrivato al dodicesimo libro) racconta la Liguria. Bracali, chiacchierando con il giornalista Stefano Pezzini e il pubblico, parlerà durante la serata dello stretto rapporto tra gialli e cucina.

Il menù, preparato da cheffa Elvira e da chef Fabrizio Barontini, prevede il Cous Cous con Caponata di Verdure in Agrodolce, piatto amato da Salvo Montalbano, che Camilleri presenta per la prima volta nel 2004 ne La pazienza del ragno. Si prosegue con il piatto

più amato dal commissario: la Pasta 'Ncasciata con melanzane, uova sode, mortadella, caciocavallo e ragù. Ne La giostra degli scambi Montalbano ne mangia addirittura quattro porzioni. Si chiude con Crostata di Fichi, Mousse di Ricotta con Canditi. Il tutto abbinato ai vini liguri della Cantina Ramoino. Il costo della serata è di 30 euro. Prenotazioni ai numeri 333.6781228 o 0183.52646

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).