



 **spettacolinews**

VENERDÌ 12 APRILE 2019

Bruno Barbieri: Esce il 16 aprile il libro "Domani sarà più buono"

CRISTIAN PEDRAZZINI

redazione@spettacolinews.it
SPETTACOLINEWS.IT

Bruno Barbieri, Chef pluristellato e personaggio televisivo, torna in libreria con il progetto editoriale "Domani sarà più buono. Da ogni piatto possono nascere nuove ricette" (Mondadori Electa), disponibile da martedì 16 aprile.

Lo Chef italiano che ha conquistato più stelle Michelin in carriera presenta, in collaborazione con Costa Crociere, il suo nuovo volume dedicato al tema del riutilizzo in cucina, che contiene più di 100 ricette, ognuna delle quali costudisce un suggerimento per il riuso degli ingredienti, ed è arricchito da un servizio fotografico inedito, realizzato tra l'Italia e Istanbul da Stefano Scatà.

"La doppia vita dei piatti è ciò di cui voglio parlare in questo libro. Il titolo Domani sarà più buono la dice lunga sull'idea che ci sta dietro: la voglia di raccontare le sensazioni, le emozioni che nascono dal nostro rapporto con il cibo e dal modo che abbiamo di consumarlo, e suggerire qualche spunto per guardarlo sotto una luce diversa. Un altro titolo avrebbe potuto essere La doppia vita dei piatti, perché sono tanti quelli che in cucina il giorno dopo sono pronti per iniziare una nuova esistenza. Talvolta anche migliore. In poche parole, possono cambiare e diventare più buoni. Le tagliatelle avanzate di quando ero bambino non sono passate solo per la padella. Da lì sono nate un sacco di cose: tortini, frittate, polpette, soufflé, preparati con bravura (mia nonna e mia mamma erano entrambe ottime cuoche), ma anche con molta inventiva e voglia di sperimentare. Perché tante volte ridare vita a un piatto, magari ideato da te, con una tua ricetta, è più stimolante che preparare il piatto stesso. È un continuo inventare, un rimettersi sempre in gioco. Ma è anche un riallacciarsi alla storia della cucina italiana, che è fatta di recuperi fantasiosi e intelligenti. È un'educazione alimentare che tutti dobbiamo apprendere e insegnare ai nostri figli, perché in cucina non si butta via nulla. Non è solo una questione di economia, di risparmio, è una filosofia gastronomica, un modo di interpretare il cibo."

 **spettacolinews**