

Appuntamenti

Al Pietre Nere Resort a Modica, il libro “Parole in pentola” di Andrea G.G. Parasiliti

di: Redazione

16 gennaio 2025



Metti un libro a cena. Le parole prendono forma nei piatti serviti e nei racconti del suo autore. Si prospetta una serata originale quella in programma il prossimo sabato 25 gennaio al ristorante “Spirito Mediterraneo” del Pietre Nere Resort. “Parole in pentola. L’identità italiana fra letteratura e cucina” è il titolo del libro scritto da Andrea Parasiliti che sarà protagonista di una presentazione teatrale-culinaria insolita. I piatti dello chef Claudio Ruta saranno realizzati traendo ispirazione dall’ultimo libro dello scrittore e saggista che interverrà, nel corso della cena, con curiosità letterarie e culinarie. La serata, inoltre, vedrà la presenza della Compagnia G.o.D.o.T. con Federica Bisegna e Vittorio Bonaccorso per celebrare letteratura, cucina, arte e teatro in un’esperienza unica e divertentissima.



«Lo chef Ruta realizzerà delle ricette prendendo spunto da quelle presenti nel mio libro e, in particolare, dal capitolo dedicato alla cucina futurista. Ricette che mi consentiranno di fare un excursus narrativo per parlare dell'identità italiana in cucina. Gli ospiti avranno l'opportunità di provare questa narrazione storica e culturale dei piatti in un vero e proprio percorso letterario e gastronomico» spiega l'autore **Andrea Parasiliti** che da anni si dedica sia alla saggistica che alla narrativa, affrontando temi che spaziano dal Futurismo ai Food Studies fino ai Disability Studies. Il libro nasce dalle sue lezioni (fra letteratura, cucina e cultura italiana) all'University of Toronto e gode della partecipazione di amici, scrittori, giornalisti ed importanti docenti.

«Crediamo che ogni esperienza al Pietre Nere debba essere un'opportunità per esplorare nuovi orizzonti, per scoprire mondi diversi e per vivere emozioni che vanno oltre il semplice soggiorno -aggiungono dalla **direzione del Resort**-. Con "Parole in Pentola", vogliamo offrire ai nostri ospiti una serata unica, dove la cucina diventa un linguaggio in grado di raccontare storie, mentre il teatro e la letteratura arricchiscono l'atmosfera di un'esperienza completa e coinvolgente. Questo evento è solo uno degli esempi di come il Pietre Nere Resort desideri essere un punto di riferimento per la cultura, l'arte e l'innovazione, creando sinergie con artisti, scrittori e performer per offrire qualcosa di speciale a chi ci sceglie».

Ecco, intanto, il menu della serata:

BENVENUTO

Bombardamento di Adrianopoli.

Sfere di riso, mozzarella di "bofala", acciughe, olive e capperi lacrimella.
(formula del futurista Pascà d'Angelo)

Promontorio siciliano.

Un'insalata senza tempo con tonno, nocciole, olive, sedano, mele e uova.
(formula dell'aeropittore futurista Fillia)

Antipasto folgorante

Filetti di sardine marinate, sciroppo di limoni e salsa verde.
(formula del poeta futurista Luciano Folgore)

Pollo d'acciaio

Patè di pollo, argento e pane.
(formula dell'aero pittore futurista Diulgheroff)

Terra di Pozzuoli e verde veronese

Seppie dorate, con insalatina di agrumi e finocchi.
(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale)

Qui si beve...

Campar-gello.... ed è così che si è "addensato" il cocktail Campari.

Caleidoscopica polibibita *Ginger beer, birra Ulysses, sambuco, lime, estratto di cavolo viola e basilico*

*

ANTIPASTO

Algapuma del Mediterraneo

Crudo di ricciola marinata, lattuga di mare, limone, zenzero, frutta e ortaggi.
(formula dell'aeroceramista futurista Tullio d'Albisola, Poeta-Record di Torino)

*

PRIMO PIATTO

Spaghetti "dinner"

Spaghetti fritti con sugo di polpette di carne, frutti di mare e gamberi.
Spaghetti e polpette Lidia Matticchio Bastianich

*

SECONDO PIATTO

Manzo modicano cotto per 12 ore, salsa tonnata, indivia belga e bottarga

*

PRE DESSERT

Un ritto...polibibita solida.

Gelato fiordilatte, miele, ananas, nocciole pralinate e Martini bianco.
(polibibita del futurista Ing.Barosi)

*

DESSERT

Mont Blanc, torta paradiso prezzemolo e menta, vaniglia e mandarino.
(dal '900 ad oggi)

Costo a persona €60,00 (vini inclusi)

Per info e prenotazioni: 0932 753051 | WhatsApp: 348 2733948

Possibilità di pernottamento per chi viene da fuori.