WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Arte, Libri e Musica In evidenza

Un viaggio mondiale dentro una cotoletta. A Palermo, martedì 7 ottobre, presentazione del libro di Luca Cesari

di: Redazione

28 settembre 2025

C'è chi la preferisce con l'osso, chi la vuole sottile come un velo, chi la chiama *Wiener Schnitzel* e chi invece non rinuncerebbe mai al più giapponese dei *tonkatsu*. La cotoletta è uno di quei piatti che sembrano appartenere a una sola tradizione, e invece parlano molte lingue, raccontano viaggi e memorie.

ISBN 9788842833789 PAGINE: 312

Martedì 7 ottobre 2025 alle ore 18.00, presso il **Museo Internazionale delle Marionette Antonio Pasqualino** (Piazza Antonio Pasqualino, 5 – Palermo), verrà presentato il libro di **Luca Cesari**, *Storia mondiale della cotoletta,* di Il Saggiatore Editore.

Dopo i saluti inaugurali di **Rosario Perricone**, dialogheranno con l'autore **Gianfranco Marrone** e **Davide Puca**, per accompagnarci dentro un volume che è molto più di un ricettario: è un pellegrinaggio curioso e sorprendente nel cuore delle tradizioni alimentari, là dove storia, mito e identità si intrecciano nella contemplazione dell'asciutta fragranza di una bella panatura.

Luca Cesari, storico della gastronomia e già autore di *Storia della pasta in dieci piatti* e *Storia della pizza*, mostra come dietro una fetta di carne impanata e fritta possa nascondersi l'intera vicenda culturale dell'Europa – e non solo.

Dai banchetti religiosi medievali ai bistrot parigini, dai salotti viennesi ai ristoranti giapponesi, il libro restituisce alla cotoletta la sua natura cosmopolita e sorprendentemente politica.

Un'occasione per scoprire come la cucina, con le sue leggende e le sue metamorfosi, racconti sempre qualcosa di più grande: la storia di tutti noi.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Lo stesso autore terrà tre lezioni sul tema "**Giappone: cibo, identità, territorio**", mercoledì 8, giovedì 9 e venerdì 10 ottobre presso il Dipartimento Culture e Società – Viale delle Scienze, edificio 16, aula D1 dell'Università degli Studi di Palermo.

Storia mondiale della cotoletta

Questa è una storia che inizia in una padella di burro bollente e oltrepassa secoli, continenti, ideologie e cucine. È il racconto di un piatto considerato un simbolo della gastronomia locale, prodotto «tipico» conteso tra Austria e Lombardia e rivendicato da entrambe con orgoglio, ma che in realtà ha tante patrie quante varianti, definendosi grazie a continue contaminazioni e trasformazioni. *Storia mondiale della cotoletta* è uno sguardo sull'umano attraverso il filtro fragrante del cibo.

Luca Cesari. Foto di Gianluca Simoni

Ognuno di noi ha in mente la propria cotoletta ideale, ma non ne esiste una sola: c'è chi la vuole con l'osso e chi la preferisce sottile e croccante, chi la chiama *Schnitzel* e chi *tonkatsu*. In queste pagine Luca Cesari ci guida in un viaggio che parte dalle nebbie della Milano medievale per toccare i salotti della Vienna imperiale, i pub londinesi, i bistrot parigini, fino a raggiungere le cucine americane e i ristoranti giapponesi più raffinati. Sfogliando ricettari impolverati e curiosando tra i dettagli di banchetti religiosi dimenticati, analizzando verbali di processi antichi e sbirciando nelle cucine domestiche di epoche passate, Cesari ci svela una verità sorprendente: ciò che crediamo scritto sulla pietra non è mai stato tale, le certezze indiscutibili sul cibo e l'identità sono quasi sempre leggende costruite a fini propagandistici, e una fetta di carne impanata e fritta può farci scoprire la storia dell'Europa; e, di riflesso, del mondo intero.

Questo libro è un pellegrinaggio sorprendente nel cuore delle nostre tradizioni alimentari, tra mitologie locali e contaminazioni globali, che ci mostra quanti universi si nascondano sotto a una semplice crosta di panatura.

Luca Cesari (Bologna, 1971) è uno storico della gastronomia. Scrive per *Gambero Rosso* e *Il Sole 24 Ore*. Con il Saggiatore ha pubblicato *Storia della pasta in dieci piatti* (2021; vincitore del premio Bancarella della Cucina e del Prix de la littérature gastronomique) e *Storia della pizza* (2023). I suoi libri sono tradotti in 12 paesi.

Storia mondiale della cotoletta
di Luca Cesari
Il Saggiatore editore
Anno edizione: 2025 (in commercio a partire dal 10 ottobre 2025)
Pagine: 280 p., brossura
EAN: 9788842833789

Il profilo di Cesari sulla pagina dell'editore

Presentazione del libro

7 ottobre 2025 - ore 18

Luca Cesari

Storia mondiale della cotoletta

ilSaggiatore

Saluti inaugurali
Rosario Perricone

Dialogano con l'autore
Gianfranco Marrone e Davide Puca

Museo Internazionale delle Marionette Antonio Pasqualino

Piazza Antonio Pasqualino, 5, Palermo

ubik
LIBRERIA MODUSVIVENDI
PALERMO

COLTA is funded by the European Union – NextGenerationEU – Notice PRIN 2022 – PNRR (M4.C2.1.1) – Project Code: 2022TM7WEJ - CUP B53D23023180006