

# Sapori d'Italia nel libro gustoso di DonPasta

Con «Il pranzo della domenica»  
lo scrittore omaggia le nonne

di LUISA RUGGIO

**U**n viaggio proustiano, la diaristica delle nostre papille gustative e un omaggio a quei numi tutelari che tra pignatte e matterelli hanno steso insieme ai fili di pasta della nostra vita anche quella memoria che ci riunisce intorno a un tavolo e ci concilia narrazioni al dente e aneddoti che sono fritti misti e filosofia pura. Tutto questo è nella cucina romantica di Daniele Di Michele, in arte DonPasta, il cuoco scrittore, regista e gastrofilosofo che oggi sarà ospite del Centro Multiculturale Crocevia di Via Dorso a Lecce per una speciale presentazione del suo nuovo libro. Si intitola *Il pranzo della domenica. Viaggio sentimentale nella cucina delle nonne* (edizioni **Il**

**Saggiatore**, pp. 200 18 euro) quest'opera che infonde alle pagine profumo di basilico fresco e sfrigolare di padelle amate, dopo l'incontro con i lettori (dalle ore 12.30 - ingresso libero), la giornata proseguirà nel giardino del Crocevia tra cucina, musica e buon cibo per una vera immersione nei sa-

pori e la pratica di un piacere tutto pugliese (informazioni e prenotazioni ai tavoli: 340.9213679).

Si tratta della prima presentazione pugliese, una festa voluta da CoolClub e Officine Culturali Ergot, con il commento dal vivo del gustofofo Pino De Luca, le canzoni di Tobia Lamare e le riflessioni del giornalista Pierpaolo Lala. Il libro di DonPasta ci conduce attraverso i sapori delle colline dell'Irpinia e delle campagne mantovane, delle montagne siciliane e dei caruggi di Genova e presenta ai lettori Ornella, l'anziana panettiera che prepara il babà, Marinetta, la nonna ciclista che danza mentre impasta lo gnocco fritto, Maria, la lucana forte e



**DONPASTA** Il vero nome è Daniele De Michele

resiliente che ci svela i segreti dei cavatelli, Giuliana, l'instancabile custode del crostino toscano e tante ricette di altre donne e cucine straordinarie. «Nonna Chiarina smise di cucinare poco dopo i novant'anni. In quel periodo vivevo in Francia, dove nacque mio figlio Pablo. Non ricordo se la vide mai ai fornelli, ma ho una foto di loro due in cucina, mentre lui muoveva i primi passi e lei aveva ancora la forza di controllare come le figlie cucinassero. DonPasta nacque per raccontare della sua focaccia di cicorie, delle conserve di melanzane, degli asparagi selvatici colti davanti al mare - sottolinea l'autore nell'introduzione. Mi aveva lasciato in eredità il suo modo di intendere il cibo come atto radicale, senza negoziazioni sulla sanità di un piatto: "La parmigiana si fa in agosto, con la passata di pomodoro fatta in casa, con i pomodori de quai, di qui. Punto". Qualche giorno prima che andasse via per sempre, scesi in Salento a salutarla. Decisi così di cercare cento e mille nonne e nonni in giro per l'Italia. Per un decennio ho girato cercando delle nonne di sostituzione, forse. Zaino in spalla, partii, con una sola domanda: mi invitate per il pranzo della domenica?».

## LA TAPPA A LECCE

L'incontro con i lettori  
in programma alle 12.30  
Poi musica e buon cibo