

VareseNews

The Bluebird Kitchen a Varese: “Le mie ricette “on the road” e sostenibili”

Pubblicato: Sabato 4 Novembre 2023



Fare di necessità virtù. Utilizzare poco nel modo giusto, mettendo in pratica le proprie capacità ma lasciando spazio alla creatività. Una filosofia di vita che **Francesca Giovannini, la fondatrice del progetto The Bluebird Kitchen** ha messo in pratica nella vita, ma soprattutto in cucina.

La creatrice digitale e scrittrice ha presentato il suo ultimo libro **“Cucina on the road” all’interno del palinsesto del Premio Chiara Festival del Racconto.**

A Villa Recalcatti di Varese nella serata di venerdì 3 novembre è stata accolta da una pubblico di affezionati. Coloro che hanno iniziato a seguirla sui social e oggi anche sulla carta, scegliendo di stringere tra le mani il suo secondo libro pubblicato con Gribaudo.

“Ricette con pochi ingredienti, in poco spazio, zero sprechi” si legge sulla copertina di questo nuovo manuale dedicato al cibo che la ritrae insieme a Diana, il suo cane, per tutti Bracca, seduta in cima al suo furgone, parcheggiato davanti al mare. Perché è proprio lì, **davanti all’Oceano che ha iniziato pensare e preparare ricette “viaggianti”**: pochi ingredienti e molte sfide. Dalla scelta degli ingredienti da portare, al kit di pentole e attrezzi da mettere in valigia.

«Era l’estate del 2008 quando, su una scogliera in Spagna, passai per la prima volta una notte in furgone. Mi sembrò subito una cosa magica: mi sono subito innamorata di questo modo di viaggiare e di vivere i luoghi. E così ho iniziato anche a progettare questo libro. D’altronde anche in viaggio è

necessario mangiare», racconta Giovannini. Da lì, una ricetta tira l'altra. Fino alle vere sfide sui fornelli.



Avete mai pensato di cucinare, ad esempio, la pizza in padella? O una torta? Francesca Giovannini in questo libro racconta il segreto per farlo, ma non c'è solo questo. Perché le sue ricette nascono da un percorso iniziato molto tempo prima, da sempre **centrato sulla ricerca di prodotti semplici e sostenibili**.

Ingredienti scelti, possibilmente colti dall'orto – tanto che si definisce una “aspirante contadina” e a Casbeno ha il suo orto e il suo “nido” – o scelti con cura in un supermercato del Nord Europa. Dietro ad un piatto, infatti c'è molto di più. Una radice trovata in un *market* straniero può essere l'inizio per scoprire ed entrare nella “pancia” di una nuova cultura più o meno lontana alla nostra, ma altrettanto ricca di sapori e di storia.

L'incontro a Villa Recalcatti, **moderato da Marco Giovannelli, direttore di VareseNews e aperto da Bambi Lazzati, padron della kermesse letteraria**, è stata quindi l'occasione per un viaggio in *van*, tra le scogliere del Nord Europa e la macchia mediterranea, ma anche una riflessione su cosa significa sostenibilità in cucina ai nostri tempi. Qualità al posto di quantità, consistenza e gusto piuttosto che la scelta di etichettare ciò che si mangia, utilizzando la cucina come un viaggio di sapori che di certo non si ferma alla tavola.

L'incontro è parte del [Premio Chiara Festival del Racconto](#) e inserito nella rassegna di [Glocal +](#).

[Redacted]

[Redacted]

[Visualizza questo post su Instagram](#)

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

Un post condiviso da Adelia Brigo (@adeliabrigo)

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it