

A Samarate la cultura incontra la cucina con I Promessi Sposi

Pubblicato: Martedì 14 Gennaio 2025



Un viaggio tra letteratura e tradizione culinaria: nella biblioteca comunale di Samarate, **la passione per I Promessi Sposi si arricchisce di sapori grazie a uno showcooking** a cura del ristorante locale *Al 16*.

L'iniziativa, prevista per mercoledì 15 gennaio alle ore 20.45, fa parte della rassegna "*Mercoledì Letterari*", promossa da Samarate Loves Books in collaborazione con il Comune.

Tradizione lombarda e creatività moderna

Protagonista della serata sarà **Patrizia Rossetti**, autrice di *In cucina con I Promessi Sposi*. Rossetti, appassionata cultrice della cucina tradizionale, dopo anni dedicati alla sezione cucina di Varese Mese aveva il desiderio di scrivere un libro. Così ha trasformato la sua passione e l'ispirazione tratta dal capolavoro manzoniano in un'opera che intreccia ricette storiche e personaggi letterari. "Per me la cucina è sempre stata il massimo," racconta l'autrice, che ha **trovato nelle tradizioni culinarie del '600 una fonte per reinterpretare i sapori del passato** in chiave moderna.

Le ricette sono abbinate ai protagonisti del romanzo: Don Abbondio, ad esempio, viene associato all'anguilla, simbolo della sua capacità di sottrarsi ai problemi. Grazie alla collaborazione con la Biblioteca Comunale di Lecco, il libro si arricchisce di immagini e testi storici, che fanno da cornice a ogni ricetta.

Showcooking e innovazione gastronomica

Durante la serata, **Stefano Portogallo** del ristorante Al 16 presenterà una **reinterpretazione del tradizionale castagnaccio**, rivisitato con pinoli, erbe disidratate e una mousse montata di cioccolato bianco e lime. “Abbiamo mantenuto la base tradizionale, aggiungendo un contrasto di sapori che prima non c’era” spiega Portogallo. Un perfetto esempio di come la cucina moderna possa dialogare con le radici regionali.

Quando il libro entra in cucina

L’evento non si ferma qui. **Il 5 febbraio sarà il romanzo a entrare nel ristorante, con un menù ispirato alle ricette del XVII secolo**, reinterpretate per il gusto contemporaneo. Tra le proposte, piatti come frittata di pane con spuma, riso allo zafferano con cervella, coniglio e peperoni, e un Massigot contemporaneo. “Da bambino detestavo certi sapori, ma **oggi amo reinterpretare la cucina regionale**,” confida Portogallo, esprimendo il suo legame con la tradizione e il desiderio di innovare.

Con questo progetto, Samarate si pone come punto d’incontro tra cultura e gastronomia, valorizzando il patrimonio letterario e culinario lombardo con uno sguardo al futuro.

di [Beatrice Carnevali](#)