



Reading gastronomico

## SCRITTORI DA ASSAGGIARE

7>28 maggio 2015 ore 19.00

Associazione Italia Russia  
Via Cadore 16 Milano 20135  
T. 02 8056122

[www.associazionetailiarussia.it](http://www.associazionetailiarussia.it)

**Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.**

Prenotazioni a: [eventi@associazionetailiarussia.it](mailto:eventi@associazionetailiarussia.it)

Tornano i 4 appuntamenti del Reading gastronomico Scrittori da assaggiare. Torniamo a parlare di cibo e letteratura e lo facciamo in un anno molto particolare per la città di Milano: l'anno di Expo.

L'edizione 2015 di Scrittori da assaggiare si svolgerà il prossimo maggio con 4 distinti appuntamenti per una riflessione sul cibo in un linguaggio moderno e multimediale. Oggi più che mai, negli attuali orizzonti culturali il cibo gioca un ruolo importante, ma il cibo "si può raccontare e dire" in molti modi. Letteratura, arte, cinema e media sono - ad esempio - disseminati ovunque di considerazioni sul cibo, sul mangiare e sul bere, sugli oggetti alimentari e sulla cucina e, d'altra parte, gran parte della nostra quotidianità è ritmata, circondata, promossa dal cibo, dal mangiare e dal bere.

Il cibo può certo leggersi come elemento di identità culturale e sociale, portavoce di esperienze e percezioni ma occorre rilevare che è anche uno dei principali mediatori e tramiti tra culture, nel nostro caso tra la cultura italiana e quella russa.

I quattro appuntamenti - accompagnati da video, prelibate degustazioni e in compagnia di chef di fama internazionale - sono inclusi nel palinsesto di "Expo in città" la comunicazione complessiva che la città ha organizzato nei sei mesi dell'esposizione universale.

L'evento è organizzato in collaborazione con



MORMOSAIA



La Stagione culturale è sostenuta da



## Gli appuntamenti

7 maggio ore 19.00

le anime morte di n. v. gogol',  
una lezione di cucina itinerante

Tè, caffè, storioni, caviale e pane nero. Un itinerario gastronomico e picaresco nella Russia dell'800 per "assaporare" e rileggere il capolavoro satirico di Gogol'.  
a cura di Francesca Di Tonno

Degustazione a cura di Tenuta Mazzolino

14 maggio ore 19.00

viaggiatori russi a milano:  
jakovlev', muratov, vajl'. tre sguardi sulla città

L'approccio inedito di tre viaggiatori russi che nel corso dell'800 e alla fine del '900 visitano Milano suona oggi come un inatteso e piacevole invito alla riscoperta della città.  
a cura di Patrizia Deotto

e a seguire

anteprima ebook five senses 21 grammi, ricette sensoriali toscane  
abbinate ai vini Mormoraia

Cosa succede se una insospettabile wine broker e sommelier (Diana Zerilli) incontra tre chef Stellati (Stefano Cerveni, Paolo Ghirardi, Taka di Nobu Armani) ed un istrionico e simpaticissimo food & beverage manager (Dario Ottino) decidono di rivisitare in chiave sensoriale, sensuale e creativa i piatti tradizionali e i vini della Toscana? L'esperimento trova concretezza in un ebook - edito in italiano e in russo e presentato in anteprima assoluta - e in una degustazione decisamente fuori dagli schemi!

Degustazione a cura di Cantina Mormoraia

21 maggio ore 19.00

ciliegie secche bollite nell'acqua di neve

Pietanze semplici e passaggi lirici nei racconti di Mario Rigoni Stern  
a cura Francesca Di Tonno

Degustazione a cura di Villa Scaminaci e Olio Tomasin

28 maggio ore 19.00

tutti a tavola!

Italiani e russi a tavola insieme: un'incursione culinaria tra diversità, somiglianze e interferenze.  
a cura di Francesca Legittimo

Degustazione a cura di Frantoio Manestrini

## I protagonisti

### con la partecipazione straordinaria di

**Taka Nishimura**, nato nel 1968 e cresciuto a Kyoto, dopo aver terminato gli studi nel 1996, da giovanissimo ha bussato alla porta del ristorante di haute cuisine Kaiseki a Kyoto, dove si è formato e ha iniziato il suo percorso professionale. Dal 2002 è Executive Sushi Chef al Nobu di Milano. Il 2007 l'ha visto protagonista a Melbourne in occasione dell'apertura del Nobu in Australia. In seguito, è ritornato definitivamente presso il Nobu Armani. Ha ideato, per i voli di linea giapponesi, i pasti per la Business Class. Ha insegnato la tecnica del Sushi e la storia dei piatti giapponesi presso l'Etoile cooking school for professional chefs in Italia

**Diana Zerilli** nata a Milano, lavora inizialmente nella società di consulenza del padre, il Cav. Dott. Andrea Zerilli, come amministratrice e head hunter. Consigliere presso Assores, membro del Confidi di Assolombarda e membro del gruppo terziario di Assolombarda, Diana Zerilli nel 2003 fonda la Nectar4You, agenzia di PR, specializzata nei rapporti fra produttori di vini ed oli con sede a Milano, in India e a New York. Con lo Chef Paolo Villoresi fonda Piazza Italia, un portale web pensato per i non vedenti e gli ipovedenti, che ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui il premio Expo 2010 a Shanghai. Nel 2011 è stata protagonista del Cooking Contest per l'MBA del Politecnico e in seguito ha intrapreso il percorso da conduttrice di degustazioni di vini. Si è specializzata nei rapporti con l'estero tra i produttori Italiani di vino, olio e paste artigianali, a New York, Hong Kong, Tokyo, Santo Domingo, Shanghai, Londra, in Germania e in Svizzera. Come Sommelier organizza corsi di degustazioni e avvicinamento al vino e all'olio Evo, soprattutto per stranieri, oltre che visite guidate per frantoi e cantine.

**Paolo Ghirardi** piemontese doc, nato a Biella nel 1969, arriva a Milano alla fine degli anni '80 dopo aver frequentato la Scuola alberghiera Ermenegildo Zegna di Trivero (BI) e con esperienze in una delle più famose e tradizionali Pasticcerie di Biella. Qui durante il periodo scolastico ha potuto attingere le basi e la conoscenza dei dolci. Le esperienze successive al Principe di Savoia a Torino e a Ginevra al Mövenpick gli hanno aperto la strada nel mondo degli hotel di livello. All'Hilton ha conosciuto in un primo momento lo Chef Diego Rosa e successivamente Gaspare Alessi: entrambi gli hanno fornito un'impronta decisa sulla tradizione della nostra cucina, insegnandogli altresì a riconoscere le materie prime, il loro utilizzo e valorizzazione. Il loro carisma e la loro grande personalità costituiscono per Ghirardi un grande input, che lo porta ad arricchire il suo percorso gastronomico, senza mai tralasciare l'aspetto umano

**Stefano Cerveni** è uno chef stellato di fama internazionale che, come racconta, ha acquisito buona parte delle sue conoscenze culinarie sul campo, ma anche nei numerosi viaggi e dagli insegnamenti da parte di personaggi come Gualtiero Marchesi o Heinz Beck. Il tipo di cucina a cui si dedica è salutare, raffinata e colta; alla base di ogni sua ricetta troviamo la qualità e il rispetto delle materie prime, che non vanno mascherate ma esaltate, in modo che risultino sempre riconoscibili al palato. I suoi piatti si possono gustare nel suo ristorante Due Colombe - Ristorante Al Borgo Antico a Borgonato di Cortefranca (Brescia) e, in occasione di Expò 2015, al ristorante della Triennale di Milano.

### reading a cura di

**Patrizia Deotto** è professore associato di Lingua e Letteratura Russa all'Università di Trieste, il suo campo di indagine riguarda prevalentemente il Novecento, in particolare l'emigrazione russa e i rapporti culturali tra l'Italia e la Russia. E' autrice di articoli, studi e monografie riguardanti la ricezione della cultura italiana nei carteggi e negli scritti autobiografici di letterati e pittori russi. Da alcuni anni si dedica allo studio del genere della biografia e dell'autobiografia. Ha curato la sezione Spettacolo del sito Arte e cultura russa a Milano e Lombardia.

**Francesca Di Tonno** è laureata in Lingua e Letteratura Russa presso l'Università di Bologna. Nel medesimo ateneo ha conseguito il Dottorato di Ricerca con una tesi sulle dinamiche della cultura sovietica e post-sovietica. Ha ottenuto il Professional Diploma "Obiettivo Russia: business, leggi e politica" (Ispi -Associazione Italia Russia). Dal 2003, ha soggiornato per lunghi periodi a San Pietroburgo e a Mosca. Dal 2010, si occupa operativamente dei processi di internazionalizzazione delle PMI italiane sul mercato russo, di intermediazione culturale e di incoming turistico per la valorizzazione del Made in Italy. È ideatrice e fondatrice della start-up turistica "Den' v Italii! Un giorno da italiano vero".

**Francesca Legittimo** è nata a Bolzano, ha studiato a Venezia e Mosca. Allieva di Julia Dobrovol'skaja e Vittorio Strada, è sempre memore delle parole di quest'ultimo: "Non studiate la lingua e la letteratura russa per vendere scarpe!" Insegna lingua russa in un liceo milanese e all'Associazione Italia Russia, ha tradotto i Racconti di Pietroburgo di Gogol', continua ad amare la Russia come il primo giorno che vi atterrò, l'8 marzo 1993.