

ALLE 18 ALLA SALA MERCATO, CON BISIO E GALLIONE

09201 09201

Le ricette spettacolari nel libro di Pina Rando

I baci di dama amati da Altan e la torta di verdure di Ambra. Le lasagne al cacao con crema di gorgonzola create per Giuseppe Battiston e la crema di lenticchie rosse preparata per Rigoberta Menchù. La torta delle nozze di Carla Signoris e Maurizio Crozza, i ripieni di verdure apprezzati da José Saramago e i pansoti di Nick Hornby.

Raccoglie piatti prelibati e aneddoti curiosi, il libro "Ricette dietro le quinte" (Il Caneto) che Pina Rando, fondatrice del Teatro dell'Archivoltò che ha poi diretto insieme a Giorgio Gallione per trent'anni, presenta oggi alle 18 alla Sala Mercato insieme a Claudio Bisio e allo stesso Gallione, moderati da Danilo Di Termini. Per l'autrice i pranzi di lavoro con attori, registi, scrittori, personaggi del mondo della cultura e dell'arte e le cene dopo le prime nel "ristorante" della Sala Mercato, da lei attrezzato con una cucina quasi professionale, si trasformavano in occasioni per creare nuovi menu e deliziare gli ospiti con ricette dedicate, capaci di soddisfare i gusti. —



Pina Rando, splendida cuoca

