

Il libro di Borda

Un viaggio gastronomico dalla Sicilia agli Stati Uniti

Sergio Di Giacomo

MESSINA

Continua la ricerca, appassionata e approfondita, del giornalista e studioso Attilio Borda Bossana nel nostro mondo gastronomico, con il suo ultimo libro *"Il cibo italiano negli Stati Uniti. La rivisitazione dei piatti siciliani più noti"* che fa parte della collana storica della sede di Messina dell'Accademia italiana della cucina diretta da Francesco Trimarchi. Il volume, pubblicato in occasione della VI Settimana italiana della cucina italiana nel mondo, verrà presentato martedì alle 16,30 nella sala dell'Accademia Peloritana, alla presenza di Fortunato Celi Zullo, consulente dei mercati negli Usa, e Paola Sabella, segretaria generale della Camera di Commercio. Un autentico compendio storiografico, questo di Borda Bossana, che esamina a fondo il ponte gastronomico che si è formato nel tempo tra il nostro paese, la Sicilia e gli States, dove le comunità regionali italiane hanno diffuso il patrimonio culinario delle terre d'origini, dando vita a una cucina "italo-americana". Splendide e rare foto d'epoca, aneddoti, curiosità, ricette della nostra tradizione, una dettagliata bibliografia sulla cucina americana, italiana e siciliana, danno vita a una monografia che non manca spesso di sorprendere, di interessare gli studiosi e gli storici, unendo - nello stile dello studioso peloritano - elementi di storia sociale, del costume, dell'alimentazione, marittima. Ci soffermiamo in particolare sugli elementi del libro legati a Messina, a partire dal piroscampo San Guglielmo, simbolo dei viaggi transoceanici promossi dalla Peirce, protagonista del primo viaggio per New York del 1911.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

T S E L E C T I O N

