

Risotto alla milanese, di Marco Buscarino (Historica)

## Descrizione

## La segnalazione

Uscirà in occasione del Salone del Libro di Torino, il prossimo 9 maggio, il nuovo racconto di **Marco Buscarino** dal titolo "Risotto alla milanese" pubblicato nell'antologia ***Racconti a Tavola*** a cura dell'[editore Historica](#).

Marco Buscarino è esperto in editoria e autore teatrale. Ha pubblicato racconti presso gli editori Rudis e Historica e due testi teatrali "Sogno italiano" e "Virginia Bresciana" rispettivamente per la Rivista Sipario e per Desca Edizioni.

**La narrazione inizia con il ricordo dell'episodio della prima di "Rhapsody in Blue" di George Gershwin all' Aeolian Hall di New York, avvenuta nel lontano 1924. L'opera, capolavoro ancor oggi, di cui ricorre quest'anno il centenario del suo esordio, ebbe un tale successo da essere subito indicata come un nuovo genere musicale.**

In seguito a ciò Gershwin segnò un'epoca come uno dei nuovi musicisti del ventesimo secolo. La narrazione si sposta quindi a Milano dove, due anni dopo, lo scrittore Riccardo Bacchelli scoprirà la Trattoria Bagutta diventata negli anni a seguire sede storica della buona cucina italiana nonché del Premio Letterario Bagutta.

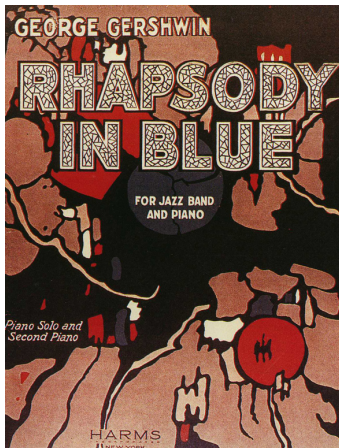
**Oggi purtroppo la Trattoria non esiste più e il premio letterario si è dovuto spostare altrove, anche se il locale continua idealmente a esistere grazie alle quattrocento opere d'arte della sua collezione, quadri, disegni, fotografie e statue, che testimoniano la storia del locale e del premio letterario nel corso dei decenni, esposte in modo permanente all'Università Bocconi di Milano e donate da Gianfelice Rocca e la moglie Martina al Premio Bagutta.**

Qui figurano alcuni dei fondatori del premio letterario, Orio Vergani, Riccardo Bacchelli, molti dei quali dipinti dall'artista Mario Vellani Marchi sul retro dei menu del ristorante insieme a **Filippo De Pisis, Lucia Bosé, Fausto Coppi, Eugenio Montale** e tantissimi altri.

Anche la trattoria Bagutta a partire dal 1926, anno della sua "scoperta" per opera di Riccardo Bacchelli, fece tendenza nel mondo culinario e culturale milanese e italiano. Allo stesso modo il Premio Letterario Bagutta continuò a incoronare i migliori scrittori italiani, e con le sue 97 edizioni è, a tutt'oggi il premio più longevo d'Italia.

Frequentatore del locale milanese fu inizialmente il mondo culturale cittadino. Nel corso dei decenni si

unì quello affaristico imprenditoriale: erano tutti desiderosi di gustare i piatti della tradizione toscana dei Pepori, gestori della **Trattoria Bagutta**, sin dal 1924 anno della sua fondazione. E proprio al capostipite della famiglia, Alberto e alla moglie Giulia, si accenna nel racconto per ricordare non solo la nascita del locale e della sua cucina nostrana, ma anche il periodo storico in cui le innovazioni caratterizzarono l'intero secolo in America con la musica e in Italia con la cucina regionale, divenuta negli anni patrimonio culinario nazionale e internazionale.



Copertina dello spartito originale di Rapsodia in blue

**Si dovrà però attendere il 1953 perché la cucina italiana prenda coscienza della propria specificità. Fu ancora Orio Vergani ad intuire che “la cucina tradizionale italiana non aveva nulla da invidiare a quella transalpina. Di lì a pochi anni, lui si impegnò a valorizzare la buona tavola italiana facendo nascere l’Accademia Italiana della Cucina.”**

Il merito del racconto di Buscarino consiste nell’aver intuito come alcune pratiche sociali di matrice esistenziale e culturale possano diventare nel tempo vere e proprie conquiste di civiltà in grado di migliorare la vita di tutti.

**Il racconto sarà disponibile nelle librerie italiane, sui principali stores on line e sul sito dell’editore. L’autore sarà presente alla [Fiera del Libro di Torino](#) il 9 maggio 2024 presso lo stand dell’editore Historica.**

*La foto si riferisce alla copertina dello spartito originale di Rapsodia in blu. Si ringrazia l’ufficio stampa*