



# LIBRERIA EDITRICE VATICANA

## GIROTONDO IN CUCINA

Religione, Gastronomia e Letteratura



A cura di: Giovanna Ioli - Filippo La Mantia

Data di pubblicazione: 26/10/2016

Pagine: 122

Prezzo: 18,00

Language: It

Isbn: 978-88-209-9888-2

Cartonato

# L'enciclopedismo che riguarda temi così variegati come religione, letteratura e gastronomia potrebbe dare l'idea di un libro teorico, ma quello che questo volume propone è invece un racconto corale, con voci, memorie e letture che c'intrecciano con incisi autobiografici. Già la parola "girotondo" nel titolo è indizio di una narrazione che ruota intorno alla storia millenaria della creazione e della cultura in tutte le sue forme, compresa quella di un grande Chef come Filippo La Mantia, con la leggerezza della divagazione e il rigore della ricerca.

L'ambizione di chi scrive è proprio quella di cogliere anche nelle più minute cose lo spirito del mondo, la molteplicità delle relazioni tra saperi e sapori diversi, la complessità del tempo in cui viviamo, il valore della memoria, la tutela della bellezza e la fraternità, senza distinzioni di censo, che dovrebbe unire tutti gli uomini.

Per questo motivo gli autori citati sono chiamati in causa come amici di un tempo unico che sfugge alla cronologia, nel quale la scienza dell'alimentazione e la storia sacra, la letteratura colta o popolare diventano il diario intimo di un convivio in cui si servono anche "vivande" come risarcimento d'identità per chi non ha voce in capitolo e fiato per chi è già in cammino verso l'ultima Terra promessa, oltre le nubi.

# **Giovanna Ioli**, italianista e critico letterario, ha pubblicato numerosi saggi, monografie, curatele e commenti su poeti e narratori, da Dante ai contemporanei. In veste narrativa sul tema del "girovagare", ha scritto due volumi di racconti: *A giro* e *Giramondo* (Vienneperre 2004 e 2008).

# **Filippo La Mantia**, l'oste e il cuoco, come lui stesso ama definirsi, cucina senza aglio e senza cipolle. Palermitano trapiantato a Roma indossa la camicia da cuoco nel 2001 e nel 2002 apre il suo primo ristorante, *Zagara*. Nel 2006 si trasferisce in Indonesia e, rientrato nella capitale, apre il suo primo palcoscenico a pochi passi dal Pantheon: *La Trattoria*. Nel 2008 è al *Safina*, ristorante del Pevero Golf Club di Porto Cervo. Successivamente è nuovamente a Roma, dove cucina per capi di Stato e rock star. Oggi Filippo La Mantia nel suo nuovo spazio milanese è *Oste e Cuoco*. Collabora con varie riviste e rubriche televisive.