

lunedì 25 giugno 2018

A cena con **Barbara Baraldi**

ore 18.30 conversazione su
Osservatore oscuro (Giunti 2018)
Ingresso libero

ore 21.00 cena su prenotazione
Menu ideato e realizzato dagli chef
Anna Maria Barbieri

(Ristorante Antica Moka, Modena)

Stefano "Straniero" Corghi

(Enoteca Il Iuppolo e l'uva, Modena)

Vini presentati dalla **Cantina della Volta** (Bomporto)



Barbara Baraldi è autrice di thriller, romanzi per ragazzi, sceneggiature di fumetti. Ha lavorato con la Walt Disney Company e dal 2012 collabora alla serie *Dylan Dog*.

Vincitrice di numerosi premi letterari, tra cui Buk 2018, è tra i protagonisti del documentario della BBC *Italian Noir* (2010).

Osservatore oscuro è il secondo romanzo della serie dedicata alla profiler bipolare Aurora Scaviani.

Anna Maria Barbieri - "Sono partita dal tradizionale gnocco fritto e da una cucina semplice e casereccia per poi avviarmi con entusiasmo verso sapori più ricercati, privilegiando la qualità delle materie prime, i prodotti del territorio - rivisitati con fantasia senza stravolgerne il timbro - e l'attenzione alle cotture e alla presentazione dei piatti. Tante esperienze internazionali mi hanno portato a promuovere la cucina modenese e le eccellenze del territorio".

Stefano "Straniero" Corghi - "Amo garantire la qualità dei piatti che propongo e per questo motivo ci serviamo da agricoltori locali amici... anche se il pesce arriva direttamente da Marsala! Gli elementi chiave delle materie prime sono freschezza e stagionalità. Amo definire la mia cucina istintiva e contemporanea, perché anche i piatti tradizionali sono rielaborati in base alla mia creatività".

Tre serate in giallo alla Biblioteca Delfini

25 maggio **Alessia Gazzola**

8 giugno **Ilaria Tuti**

25 giugno **Barbara Baraldi**

conduce **Bruno Ventavoli**

INFORMAZIONI E PAGAMENTO CENE

Biblioteca Delfini
Corso Canalgrande 103 - Modena - tel 059 2032940
orario di apertura:
lunedì 14.30-20.00, martedì-sabato 9.30-20.00
www.comune.modena.it/biblioteche

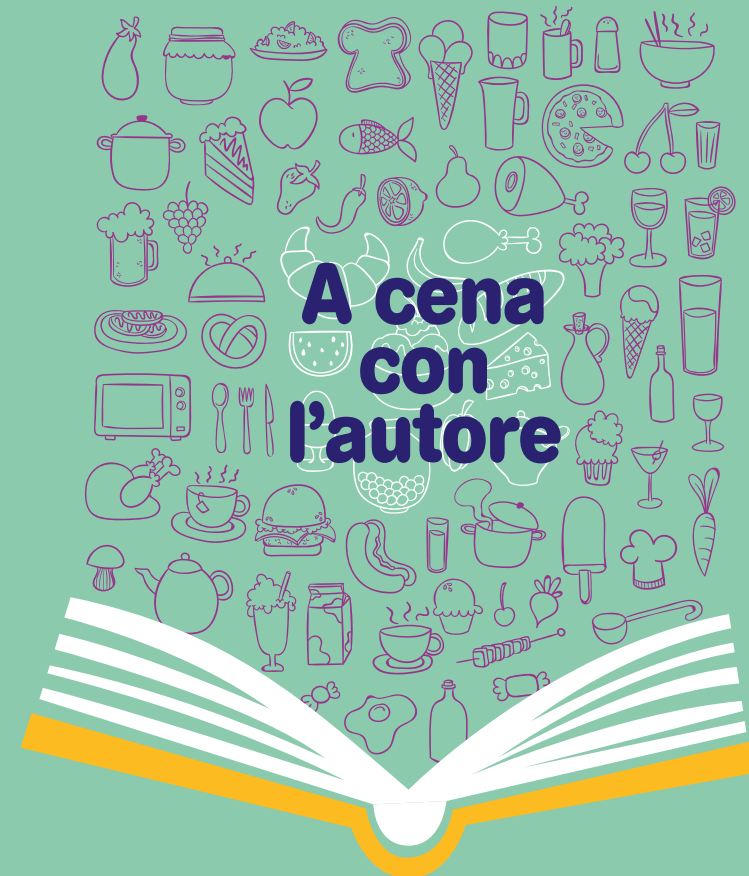
In collaborazione con:



Podere il Saliceto



A cena con l'autore



A cura dell'ufficio grafica del Comune di Modena: Cinzia Casassanta



Indagini, suspense e buona tavola: nel chiostro della Biblioteca Delfini ritorna la cucina letteraria. Tre scrittrici molto amate - Alessia Gazzola, Ilaria Tuti, Barbara Baraldi - dialogano con Bruno Ventavoli, direttore di Tuttolibri. Il piacere della conversazione e dell'invito alla lettura si rinnova in compagnia del medico legale Alice Allevi, del commissario Teresa Battaglia e della poliziotta Aurora Scalviati.

Sono d'autore anche i menu, realizzati dagli chef di Modena a tavola e ispirati ai romanzi delle scrittrici ospiti.

La cena con le autrici, **su prenotazione**, è preceduta da un incontro a **ingresso libero**.

Il costo, bevande incluse, è di **30 euro** a persona.

I tavoli sono allestiti all'aperto nel chiostro di Palazzo Santa Margherita.

INFORMAZIONI

Biblioteca Delfini tel 059 2032940

PAGAMENTO CENE

- di persona presso la Biblioteca Delfini (in Sala Panaro)
- con bonifico bancario (max 5 giorni prima della data prescelta): inviare mail a consulenza.delfini@comune.modena.it per ricevere l'IBAN



venerdì 25 maggio 2018

A cena con **Alessia Gazzola**

ore 18.30 conversazione su
Arabesque (Longanesi 2017)
Ingresso libero

ore 21.00 cena su prenotazione
Menu ideato e realizzato dagli chef
Isabella Melis

(Ristorante Al pifferaio magico, Sassuolo)

Marco "Mex" Messori

(Osteria della Cavazzona, Castelfranco Emilia)

Vini presentati dalla Cantina **Podere Il Saliceto**
(Campogalliano)



Foto: Dario Boemia

Alessia Gazzola è autrice dei bestseller con protagonista Alice Allevi, specialista in medicina legale: *L'allieva* (2011), *Sindrome da cuore in sospenso* (2012), *Un segreto non è per sempre* (2012), *Le ossa della principessa* (2014), *Una lunga estate crudele* (2015), *Un po' di follia in primavera* (2016), *Arabesque* (2017), pubblicati da Longanesi.

Dai suoi romanzi è tratta la fiction *L'allieva* (2016), di cui si attende la seconda stagione. Oltre alla serie di Alice, ha pubblicato *Non è la fine del mondo* (Feltrinelli 2016).

Isabella Melis - "Sarda di nascita, modenese per vocazione. Mi piace pensare che le cose non capitino per caso. Amo il mio lavoro e come si realizza attraverso l'arte dell'accoglienza, che a tavola trova la sua migliore espressione, attraverso la comunione di aspetti olfattivi, visivi, gustativi. Ogni volta è una sfida e un piacere. Il mio lavoro mi piace".

Marco "Mex" Messori - "In cucina mi diverto. Sono attratto dagli opposti. Amo stimolare i miei ospiti attraverso equilibri di gusto che possano esaltare i singoli ingredienti, ma senza far prevalere gli uni sugli altri: tutto deve avvenire in modo omogeneo, ma sorprendente. La prima cavia sono sempre io".

venerdì 8 giugno 2018

A cena con **Ilaria Tuti**

ore 18.30 conversazione su
Fiori sopra l'inferno (Longanesi 2018)
Ingresso libero

ore 21.00 cena su prenotazione
Menu ideato e realizzato dagli chef
Beatrice Brunetti

(Ristorante L'incontro, Carpi)

Giovanni Cuocci

(Ristorante La lanterna di Diogene
Solara di Bomperto)

Vini presentati dalla **Cantina Paltrinieri** (Sorbara)



Ilaria Tuti vive a Gemona del Friuli. Ha studiato Economia e lavorato come illustratrice per una piccola casa editrice. Nel 2014 ha vinto il Premio Gran Giallo Città di Cattolica. Il thriller *Fiori sopra l'inferno*, con protagonista il commissario di polizia Teresa Battaglia, è il suo libro d'esordio dopo alcuni racconti noir. Ha avuto grande successo internazionale ed è stato tradotto in più lingue.

Beatrice Brunetti - "Ho fatto diverse esperienze in Italia e all'estero. Riguardo alla mia professione, l'aspetto più interessante per me è il poter condividere esperienza, cultura e idee con altre persone, allo scopo di arricchire se stessi in un percorso che nasce dal confronto e dal lavoro comune".

Giovanni Cuocci - "La nostra cucina è quella tipica emiliana, semplice e genuina, con sapori ormai dimenticati. Parlo al plurale perché l'avventura che abbiamo fatto crescere negli anni è intrisa di atmosfera familiare. Non si guarda alla tradizione con nostalgia, ma come ricerca delle nostre origini. Se ho chiaro da dove vengo, quello che culturalmente mi appartiene, posso riconoscerne pregi e limiti, posso riconoscerlo anche nell'altro e apprezzarne la qualità".