

COMUNICATO STAMPA

“Attraverso il cibo rivivono antichi incontri e si appagano bisogni differenti. Il cibo ha qualcosa di magico: è il modo per eccellenza in cui si condivide la socialità ”

Piergiuseppe Penati, AL RISTORANTE COME A TEATRO. 1942-2012: 70 ANNI DI STORIA

INCONTRI

Pierino Penati

AL RISTORANTE COME A TEATRO

1942-2012

70 anni di storia

Domenica 23 giugno ore 18

Canonica San Salvatore, Barzanò (Lc)

Domenica 23 giugno alle ore 18, alla Canonica San Salvatore, a Barzanò, la rassegna “Appetiti. Cibo in festival 2013” propone un incontro d’eccezione con uno degli autentici protagonisti della cultura della ristorazione italiana. Stiamo parlando di **Pierino Penati**, dell’omonimo ristorante di Viganò Brianza. Ci parlerà del suo libro, “**A tavola come a teatro**”, occasione per raccontare 70 anni di uno dei luoghi mito della ristorazione del nostro territorio.

“Ogni giorno al nostro ristorante avvengono proprio due spettacoli, uno a mezzogiorno ed uno alla sera. Dico questo perché, per come lo vivo io, questo mestiere è veramente molto teatrale, c’è bisogno di una sorta di regista che sappia cucire le tante storie che contemporaneamente vanno in scena. Una è quella che si vede in sala, l’altra è quella che avviene in cucina e poi ci sono i clienti e vi assicuro che ogni tavolo ha la sua storia da raccontare”. (Pierino Penati)

Il ristorante PIERINO a Viganò Brianza

Tre generazioni hanno segnato un percorso iniziato sempre a Viganò Brianza con l’Osteria della Ginetta, nel 1942, anno in cui i genitori di Pierino Penati iniziarono la loro avventura nella ristorazione. L’osteria aveva il gioco delle bocce ed un bersò di glicine. Si cucinavano risotti e secondi come il pollo alla diavola. La gente arrivava anche perché negli anni Cinquanta vi fu la scoperta della Brianza da parte dei milanesi. Pierino non entra subito al fianco dei genitori. Per dieci anni fa un altro lavoro, poi, complice un incidente stradale, eccolo tornare alle radici. Nella sede odierna il Pierino arriva nel 1966. Quella che viene dopo è la storia dei nostri giorni, quella

che ha portato il ristorante Pierino alla stella Michelin e che vede ora Theo Penati, affiancare un sempre più giovane Pierino.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

VENERDÌ 21 GIUGNO

Ore 20.00 Bar Cafferino, via Garibaldi 6

Apericena. Benvenuta estate! Con Roberto Perego, chef. Tel. 039.955119

Ore 20.45 Sala proiezioni della Biblioteca Civica di Barzanò, via Paladini

Cineforum estate 2013 "Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante"

Di Peter Greenaway, durata 124 min. Ingresso libero fino ad esaurimento posti

SABATO 22 GIUGNO

Ore 15.00 Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso di cucina. La cucina del riciclo: come ti trasformo gli avanzi in finger prelibati

*Con **Federica Camperi**, cuoca a domicilio di Incomincia per C. Partecipazione 10 euro.
Iscrizione info@appetiti.it*

Ore 19 Arlati Caffè, via Garibaldi, L'Arlatino aperitivo elegante

DOMENICA 23 GIUGNO

Ore 10.00 - 12.00 Fotografare il cibo e i suoi luoghi

Corso di fotografia a cura di &foto, via Garibaldi 39

Info e prenotazioni tel. 039.956976

Ore 18.00 Canonica di San Salvatore, via Castello

Piergiuseppe Penati, Al ristorante come a teatro. 1942-2012, 70 anni di storia

Un percorso di passione alla ricerca del pranzo ideale

Ore 19.00 Red's Hotel Lounge, via don Rinaldo Beretta

Aperitivo. Street food, cibo per non stare mai fermi

Barzanò, 20 giugno 2013