

Pane e cultura: la Sicilia gourmet di Corrado Vigo

digitalizzato-20161220-2-6946db07

“Il sacchetto del pane”, “La cioccolata calda”, “La melanzana frita”, “La granita di mandorla”: i quattro romanzi di Corrado Vigo hanno titoli indubbiamente gourmet. Non sono, però, né ricettari né trattati di gastronomia, bensì gialli. Storie di indagini e di enigmi da risolvere nella Sicilia, terra natia di Vigo, che è originario di Acireale e vive in un paese alle pendici dell’Etna. **Cinquantacinquenne dalla personalità vivace e multiforme, Corrado Vigo è un affermato agronomo.** La sua terra, quindi, la conosce bene, non solo nel senso di area geografica (l’ha girata in lungo e in largo per lavoro), ma anche nel senso stretto di terreno, per via delle sue competenze professionali che lo portano a padroneggiarne tanto le ricchezze quanto le fragilità. [corradovigo](#)

I quattro gialli di Vigo, tutti pubblicati da [A&B Editrice](#), sono paragonabili – e non solo per i titoli – a dei bocconcini slow food. Volumetti snelli, con una veste editoriale curata, in cui le vicende incedono con passo lento, con il gusto della notazione e della digressione.

Il protagonista delle storie è il commissario Angelino Russo, ma altrettanto protagonisti sono il paesaggio geografico e umano che gli fanno da contorno. **Emergono una certa Sicilia e un certo Sud senza tempo, in cui la gente passeggia guardandosi intorno, dove il bar ha un ruolo centrale, in cui la chiacchiera e talvolta anche il pettegolezzo diventano arte, e il cibo è sempre un piacere e spesso anche un rituale.** Eccolo, il cibo, ecco il perché di quei titoli. Gli alimenti sono “ingredienti” delle storie: connotano le atmosfere e a volte entrano nelle trame. E l’autore, per bocca del suo protagonista, non disdegna di darci qualche consiglio di preparazione: “Innanzitutto la melanzana va lavata e non va sbucciata, ma tagliata verticalmente, in modo da fare delle lunghe fette, contornate e sostenute dalla buccia. Poi va messa sotto sale, con peso. (...) In ultimo va fatta scolare su di un piatto fondo rivoltato all’ingiù, in modo che l’olio non venga più a contatto con la fetta della melanzana!”

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Sapor di storia: cene senza precedenti a Taranto](#)

[Pane e cultura. Le migliori cene straniere al cinema](#)

[Pane e cultura. Le migliori cene italiane al cinema](#)

[Pane e cultura. Odissea enologica a Le libragnioni](#)

[Pane e cultura. La cena \(pugliese\) di Natale al cinema](#)

[Pane e cultura, Wine & Book: chiamatela bio-editoria](#)

[Pane e cultura. MakeArt Bisceglie \(BT\): creatività e riciclo](#)

[Pane e cultura. Bar e mostra fotografica: da Carrefour si vive di gusto](#)

[Pane e cultura. Julie&Julia: cucina, cinema e molto altro](#)

[Pane e cultura. MagazzEno Cagliari, il vintage concept store](#)

[Pane e cultura... ma anche amore e fantasia: a Massafra nasce un bio bistrot](#)

[Pane e cultura. A Milano il mare è culturale](#)

[Pane e cultura. A Milano Priscio per Inchiostro di Puglia](#)

[Pane e cultura. Hop&Book Roma: birra, libri e vinili](#)

[Pane e cultura. Un raffinato giardino d'inverno berlinese](#)

[Pane e cultura. Settembrini Roma: Libri&Cucina](#)

[Pane e cultura. Mariablu Scaringella: "la cultura si mangia!"](#)

[Pane e cultura. Scrittura e cucina: quando l'autore diventa chef](#)

