



BARCHESSA DI VILLA ERRERA  
Auditorium Madre Teresa di Calcutta  
ore 16.00

CONFERENZA DIALOGO  
della Dr.ssa Gio Motta

## “LA CUCINA PROFUMATA” Storie, aneddoti e ricette con le Rose

*Partecipazione Gratuita*

Non tutti lo sanno ma la rosa è il fiore più nobile, più amato, e più... cucinato della storia!

Il fatto è che l'uomo, da quando ha imparato a scrivere, ha anche iniziato a lasciare tracce scritte di ciò che comportava il fare approvvigionamento di vivande, conservarle al meglio e cuocerle: anche perchè nutrirsi significa sopravvivere e, nei primi millenni di storia scritta, la sopravvivenza è ciò di cui l'uomo si occupa più di ogni altra cosa... Per cui, da 4000 anni, l'uomo scrive anche di cucina, e di rose. Dai Sumeri in poi, la Regina dei Fiori entra anche nel nostro quotidiano, e non solo per il profumo, per la sua bellezza, per la sua "nobiltà" (come diceva Plinio), ma anche per il suo straordinario sapore. Sarà un discorso molto ampio e piacevole, che intercala storia, aneddoti e tante, tante ricette.

Un esempio: lo sapevate che il soufflè non è affatto un'invenzione francese, ma risale all'antica Roma? Potrete quindi annotarvi la ricetta di un sufflè alle rose che risale al II Secolo dopo Cristo.

E che timballi e pasticci non sono solamente una buona abitudine sulle ricche tavole dell'800, ma che sono molto più antichi?

E che i boccioli di rosa, appena schiusi, servono ad insaporire i pesci di fiume e le carni bianche?

Ci sarà questo ed altro ancora, e sempre "nel nome della rosa"!



Giovanna Motta lavora a Milano nel campo delle comunicazioni televisive. Ha studiato all'Università di Pavia e si è specializzata in Cucina Storica a Parigi.

Per le edizioni del Girasole ha pubblicato:

- *Le ricette Medievali del Medico Antimo* (2004)
- *Leonardo Cuisine* (2005)
- *A Cena con Goti e Longobardi* (2007)