



Report

direttore Alberto Vivarelli



HOME TOSCANA ▾ PISTOIA ▾ PRATO ALTO RENO SPORT ▾ CULTURA E SPETTACOLI ▾ RUBRICHE ▾ Report TV

FOTO ▾

Home › CULTURA E SPETTACOLI › **Dialoghi sull'uomo**

Dialoghi, il ristorante secondo Melilli: una "macchina dei desideri" che funziona

Di **Andrea Capecchi** 27 Maggio 2024

11 0

f Facebook

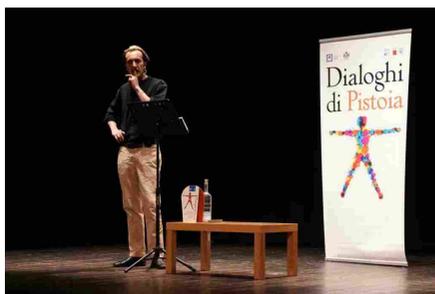
X Twitter

p Pinterest

WhatsApp

PISTOIA - Sembra pensarla così lo chef e scrittore Tommaso Melilli, ospite dei Dialoghi di Pistoia invitato a parlare di "Perché si va al ristorante".

Tommaso Melilli, cuoco da dodici anni ma con una lunga pausa di riflessione, dice di essere tornato in cucina da otto mesi perché gli mancava lo "scambio" con il pubblico ed è soddisfatto per avere "creato una macchina dei desideri che funziona".



Tommaso Melilli (foto Dialoghi di Pistoia)

Il cremonese Melilli, co-proprietario della trattoria Gloria a Milano, finito il liceo decide di andare a Parigi per studiare letteratura. E lo fa per tre anni per poi iniziare a lavorare in un bistrot ed in altri ristoranti del nord-est di Parigi. In seguito, siamo nel 2015, scrive di ricette, storie di costume e divagazioni culturali fino a tenere una rubrica in francese sulla sua esperienza di cuoco italiano in Francia e,

sempre in francese, pubblica il libro Spaghetti Wars, un personal essay scritto sui conflitti di appartenenza e identità legati a quello che mangiamo. Una riflessione propria del tema



Scuola di formazione alla Cittadinanza Attiva



poieinLab
ingegneria sociale

SEDE DEI CORSI Via Verdi, 8 - 51100 Pistoia

INFO: tel. +39.0573.24188 - cell. +39.329.9091677

e-mail: paideia@poieinlabimpresasociale.it

https://www.poieinlabimpresasociale.it/

per consultare i corsi visitateci qui





pasto o incontrarsi per stipulare affari. Queste necessità smentiscono la credenza che i ristoranti siano nati quando i grandi cuochi al servizio dei nobili rimasero senza lavoro e cercarono di attivarsi per procurarsi un lavoro. Una ricostruzione suggestiva ma priva di fondamento.

Melilli ha raccontato anche quali sono le difficoltà che incontra chi vuole intraprendere un'attività come la ristorazione, ma questo, diciamo noi, è comune a molte, se non tutte, le attività di impresa. Alla fine il pubblico ha chiesto alcuni chiarimenti e il suo giudizio su tante trasmissioni sulla cucina e il seguito che ricevono. Le risposte sono state che piace mangiare con gli occhi quello che può essere difficile trovare sulla propria tavola.

Il pubblico ha dimostrato di avere gradito la sua conversazione con convinti applausi.



Condividi buttons for Facebook, Twitter, and Pinterest, plus a plus sign for more options.

PRECEDENTE

Dialoghi, l'appello di Enzo Bianchi: il cibo è condivisione, non consumo

PROSSIMO

Pistoia-Abetone. Mario Fattore, uno sprint epico con Giorgio Calcaterra

Profile card for Andrea Capecchi with a placeholder image.

RELATED ARTICLES



Commento: text input field for user comments.

Nome:* text input field for user name.

Email:* text input field for user email.

ULTIMI ARTICOLI

- List of recent articles with circular thumbnails: VALDINIEVOLE Fanucci: "Casello autostradale dimenticato da Baroncini"; PIANA Serravalle. Sequestrate sette auto prive di assicurazione; TOSCANA Firenze. Ciclista cade in una zona impervia soccorso da vigili del fuoco e Pegaso 1; PISTOIA Nuova rete idrica in via Bonellina e via Montalbano, al via i lavori; PIANA Giornata dello sport integrato e inclusivo a Casalguidi

Carica altro >



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174