

10²⁰¹⁶
anni 2006
ORSA MINORE



LIBRERIA ORSA MINORE – VENERDÌ 1 APRILE 2016 - ORE 19

LEONARDO LUCARELLI
presenta
CARNE TRITA
L'educazione di un cuoco

(Garzanti, 2016)

dialoga con l'autore
Francesca Menanno

Via Soccorso 123, San Severo - tel. 0882.226829



Oltre l'ossessione per i cuochi in tv, oltre la moda dei libri di ricette e delle recensioni stellate, oltre le copertine dei settimanali patinati, Leonardo Lucarelli in **Carne trita - L'educazione di un cuoco** (Garzanti, 2016) racconta, in prima persona, la sua vita da vero cuoco descrivendoci la cucina in cui i grembiuli sono sporchi di sugo e i piani di lavoro sono pieni di farina e coltelli. Nessuna scuola costosa e nessuno studio di registrazione: rievocando la sua crescita da lavapiatti schiavizzato in un locale di Trastevere a chef, Lucarelli narra di sé stesso e delle persone che ha incontrato in un mondo sospeso tra libertà anarchica e disciplina militare, tra lecito e illecito, mostrando cosa si cela al di là di quella porta che dalla sala del ristorante vediamo sbattere al passaggio di impeccabili camerieri: immigrati in nero, stagisti sfruttati, aiutanti cocainomani, maestri geniali, proprietari incapaci, amici abbandonati per fare carriera. Storie vere che restituiscono l'immagine di un mondo affascinante, dal rigido codice di condotta e dalla gerarchia ben definita. Con sincerità e stile personalissimo, Lucarelli mostra il lato oscuro, contraddittorio e carnale delle cucine, un mondo parallelo in cui dominano amori e amicizia, droghe e sesso, culto del lavoro e soldi. E da questo osservatorio speciale, scatta un'istantanea inedita dell'Italia e degli italiani di oggi.

Leonardo Lucarelli nasce nel 1977 a Dalhousie, in India. A quattro anni si trasferisce in Umbria, dove si diploma in Restauro e Conservazione dei Beni Culturali, e poi a Roma per laurearsi in Antropologia. Per sostenersi nel corso degli studi, intraprende una carriera di cuoco che lo porta in giro per tutta l'Italia, e nel 2006 ha il suo primo incarico da chef. Interrompe di tanto in tanto l'attività in cucina per compiere lunghi viaggi in moto, i cui reportage vengono pubblicati su varie riviste. In questo momento vive e lavora a L'Aquila. Carne trita è in corso di pubblicazione in Spagna e negli Stati Uniti.