

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Da Sadler ad Alberto Grandi, BA Book porta una giornata di cultura gastronomica a Busto Arsizio

Stefania Radman · Friday, April 10th, 2026

Dopo il successo della prima edizione 2025, il 23 maggio 2026 **BA Book – Festival del Libro e dell’Editoria di Busto Arsizio** dedicherà un’intera giornata alla cultura enogastronomica, con un programma che attraversa la cucina contemporanea dalle sue espressioni più alte fino alle riflessioni storiche e sociali sul cibo. A coordinare la sezione è **Anna Prandoni**, giornalista e scrittrice bustocca, direttrice di **Linkiesta Gastronomika**, che per la prima volta porta al festival della sua città un calendario di otto presentazioni editoriali con autori, chef e studiosi tra i più autorevoli del panorama italiano.

«È una cosa a cui tenevamo moltissimo, perchè abbiamo avuti bei riscontri l’anno scorso, nella prima edizione: tanto che ci siamo “allargati” anche in altri giorni: ci sono eventi anche il martedì e la domenica – sottolinea Prandoni – in un percorso che non parla di ricette ma di storie e letteratura intorno all’enogastronomia».

Anna Prandoni, laureata in Scienze Politiche all’Università Statale di Milano, ha costruito una importante carriera che intreccia giornalismo, editoria e cultura gastronomica. Nel 2013, ha diretto **La Cucina Italiana**, per poi approdare nel 2015 alla **direzione dell’Accademia Gualtiero Marchesi** di Milano. Ideatrice di format come **Tavola Spigolosa** e **Forketters**, osservatorio permanente sulla comunicazione del cibo il primo e evento di degustazione e cultura il secondo, con la direzione di **Gastronomika** ha dato vita a una narrazione del mondo alimentare che si intreccia con l’economia, la cultura e la società. Autrice di libri come “**Il Senso buono**” e “**Fatto a fette**” (Dedicato al panettone), racconta l’enogastronomia con uno sguardo che va oltre la ricetta per intercettare le dinamiche culturali e territoriali che attraversano il piatto.

Quella del 23 maggio sarà una giornata particolarmente intensa: «Il clou sarà con **Alberto Grandi** e **Roberta Schira** autori importantissimi per chi si interessa dell’argomento – ha sottolineato Anna Prandoni, che ha chiamato però nella rassegna anche il nostissimo chef stellato **Claudio Sadler** – Questa giornata è la giusta evoluzione di ciò che abbiamo fatto negli ultimi anni: insieme a Fipe-Confcommercio di Zona, tanti professionisti dell’enogastronomia che hanno creduto nel territorio, e l’assessorato che ha creduto nel settore. Io sono solo una piccola parte che ha fatto conoscere Busto Arsizio un po’ oltre il circondario. Questo lavoro ha portato Busto Arsizio “fuori dal limbo” della produzione enogastronomica, e ora siamo pronti a crescere anche culturalmente, grazie anche alle tante occasioni culturali più genericamente intese di questi anni, senza le quali nulla di tutto ciò sarebbe potuto succedere».

LA GIORNATA DI BA BOOK DEDICATA AL CIBO: UN PERCORSO INTENSO CON GRANDI NOMI

La giornata del 23 maggio propone un percorso intensissimo, denso di appuntamenti: inizia alle 10 del mattino con **Claudio Sadler** e il suo “I miei menu”, volume in cui **lo chef stellato** ripercorre la propria carriera attraverso i menu che hanno segnato la sua evoluzione gastronomica, raccontando tecniche, ingredienti e ispirazioni di una cucina elegante e contemporanea. Un’ora dopo sarà la volta di **Luigi Ferrando** con “Cibaria”, saggio che esplora il significato culturale e sociale del cibo intrecciando storia, tradizioni e riflessioni sul ruolo dell’alimentazione nella vita quotidiana.

A mezzogiorno **Elisa Motterle** presenterà “Il tao delle buone maniere”, libro che reinterpreta il galateo in chiave moderna proponendo uno stile di vita fatto di attenzione, gentilezza e armonia nelle relazioni, anche a tavola. Nel pomeriggio, alle 14.30, **Monica Guioli** parlerà de “La regina delle torte”, dedicato alla creatività della pasticceria domestica con ricette e suggerimenti per realizzare torte scenografiche e ricche di personalità. Mezz’ora dopo **Andrea Grignaffini** presenterà “Pasta Diva”, omaggio alla pasta come icona della cucina italiana tra storia, territorio e interpretazioni contemporanee.

Alle 16.30 **Roberta Schira** racconterà “Le margherite sanno aspettare”, romanzo in cui la cucina diventa linguaggio emotivo e spazio di incontro tra sentimenti, ricordi e nuove possibilità. A chiudere la giornata, alle 18.30, sarà **Alberto Grandi** con “La cucina italiana non esiste“, riflessione provocatoria dello storico dell’alimentazione sulle origini e sulle trasformazioni della cucina italiana, capace di smontare alcuni miti consolidati.

Nel corso della giornata sono previsti tre momenti dedicati a “**Il gusto e i ricettari del ‘900**” con l’archeologa culinaria **Samanta Cornaviera**, occasione per dialogare su come sono cambiati i gusti nel corso del secolo scorso, accompagnati dai biscotti realizzati dal laboratorio artigianale **Farina e Passione** e dai cocktail di Ambrogio Ferraro di **Bar is the name**.

Anche **domenica 24 maggio**, alle dieci del mattino, è prevista una presentazione legata al mondo enogastronomico: “**Il Pane del Santo**“, progetto editoriale a cura di **Antonella Corrao** con le fotografie di **Beatrice Prada** e **Giandomenico Frassi**.

This entry was posted on Friday, April 10th, 2026 at 5:16 pm and is filed under [Altre news](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.