Premio Bancarella della Cucina, da Ermione al sugo della nonna: sei libri verso Pontremoli

Presentati a Milano i sei volumi ammessi alla finale dell'edizione 2026: un percorso narrativo che spazia dal teatro alla viticoltura, dalle spezie indiane alle risaie, in attesa del verdetto definitivo a fine ottobre

Nell'Auditorium di Vittoria Assicurazioni S.p.A., nel capoluogo lombardo, lo scorso 16 settembre gli autori dei volumi vincitori del **Premio Selezione Bancarella della Cucina** si sono incontrati di persona per la prima volta.

La ventunesima edizione del riconoscimento ha presentato i titoli ritenuti meritevoli dell'ingresso in finale: **sei case editrici diverse per altrettanti autori**, a comporre un quadro che mostra quanto si sia allargato l'orizzonte dei libri di cucina.

A vagliare i titoli è stata una Commissione composta da rappresentanti della **Fondazione Città del Libro** e delle due associazioni di librai, quella dei Pontremolesi e quella delle Bancarelle. Sul giudizio hanno pesato la qualità letteraria e gastronomica degli autori, insieme alla ricchezza e alla varietà dei temi.

Finalisti dei Premi Bancarella della Cucina

Il sipario si alza con **Salvatore Schiavone**, autore di «**A tavola con l'arte culinaria al teatro e al cinema. L'alchimia teatrale e il mare azzurro, generano magici gusti e sapori**» (Cacucci Editore), che intreccia arte culinaria, teatro e cinema evocando suggestioni di taglio mediterraneo.

Cambia ambientazione «**Ermione. Vite&Vite. Fermenti femminili**» di **Elvia Gregorace** (Trenta Editore). Il titolo gioca sul doppio senso di vite, pianta ed esistenze, e racconta l'energia femminile che anima con passione la viticoltura.

Lo sguardo si sposta poi in Asia. «**Haveli: l'India nel piatto**» di **Giotti Singh** (Il Forchettiere) attraversa il subcontinente in 25 ricette, dal Punjab al Kerala, da Goa al Bengala, tra spezie e profumi, alla ricerca della cucina indiana più autentica.

Al Giappone punta invece **Giuseppe Bianco** con «**La cucina dei manga**» (Gribaudo), un'incursione curiosa e contemporanea nella cultura pop che insegna a preparare le pietanze diventate iconiche nei fumetti. Con «**La moneta bianca. Viaggio politico e sociale nei territori del riso**» (Il Saggiatore), **Francesca Grazioli** firma invece un'indagine accurata sulle radici e sull'economia delle aree risicole.

A chiudere la rassegna è **Mariachiara Montera** con «**Sugo. Perché il cibo della nonna è importante quanto un piatto stellato**» (Blackie Edizioni). Il libro riporta agli affetti domestici e celebra memoria e valore delle ricette di famiglia, capaci di emozionare cuore e palato con la stessa dignità e nobiltà dell'alta ristorazione.

> «*L'appuntamento di presentazione dei finalisti dei Premi Bancarella, nel prestigioso Auditorium di Vittoria Assicurazioni S.p.A., a Milano, ci permette di far incontrare per la prima volta gli Autori finalisti, in un ambiente confortevole che trasmette grande attenzione alla lettura ed alla cultura in generale* – ha dichiarato **Ignazio Landi**, Presidente della Fondazione Città del Libro – *La grande produzione letteraria rivolta all'argomento cucina, rende ogni anno sempre più difficile la selezione. Riteniamo però di aver individuato i migliori protagonisti, le storie più accattivanti, e nella contesa finale di Pontremoli vedremo chi avrà convinto di più i librai, i giornalisti, gli esperti della gastronomia. Voglio anche ringraziare le Case Editrici, sempre al nostro fianco, nel sostegno ai premi Bancarella*»

La finale e due riconoscimenti in più

Chiusa la tappa milanese, gli autori si ritroveranno a **Pontremoli il 25 ottobre**, per la serata che vedrà la proclamazione del **Premio Bancarella della Cucina 2026**.

Nel corso della stessa giornata, al termine delle presentazioni del mattino, la Commissione ha deciso di assegnare altri due riconoscimenti a «**Sangue delle Langhe**» di **Marina Marazza** (Solferino) e a «**Pasta Diva**» di **Andrea Grignaffini** (Marsilio Editori).

Data di creazione

21/09/2026
Autore
redazione