

Guida a Sant'Elia firmata Don Pasta

In uscita il primo volume di una nuova collana intitolata "Non turismo"

► CAGLIARI

"Sant'Elia - Il cookbook", in uscita giovedì 28 maggio, è una guida che conduce - attraverso 12 ricette - in una esperienza immersiva fatta di racconti, simboli, tradizioni e natura, svelando l'identità storica di un luogo, le emergenze del presente e le visioni del futuro. A impreziosire il percorso anche audio di realtà aumentata. Ci sono le ricette custodite per generazioni da donne forti e grintose, le storie di mare, i bambini che giocano immaginando il futuro. Aneddoti mai svelati e scorci naturalistici

inediti. Siamo a Sant'Elia, borgo popolare all'estremo sud di Cagliari circondato dall'azzurro cristallino e vittima di pianificazioni urbanistiche che lo hanno trasformato nell'emblema del quartiere ai margini. A Sant'Elia è dedicata la prima guida della collana Nonturismo, ideata e curata da Riverrun hub e Sineglossa in collaborazione con le associazioni culturali Sant'Elia Viva e Omphalos, e in uscita con Ediciclo Editore a 16 euro.

«Sant'Elia tracima di bellezza - racconta Lorenzo Mori, ideatore, insieme a Federico Bomba, della collana - Il degrado archi-

tettonico e sociale lo abbiamo visto, ma poi ci sono anche il mare, le spiagge, il cibo, il borgo vecchio. Non è un caso che Don Pasta, l'artista in residenza scelto per curare la guida, abbia fatto emergere la cucina come collante comunitario. Don Pasta è un dj ed economista appassionato di gastronomia. Per Kowalski-Feltrinelli ha pubblicato "Food Sound System" e "Wine Sound System" (con prefazione di Paolo Fresu). Il suo spettacolo "Food Sound System" ha toccato Parigi, Bruxelles, Barcellona, New York. Scrive per Slow Food,

Repubblica, Left, Manifesto e

collabora con Casa Artusi. E proprio Don Pasta sarà il protagonista, insieme a Lorenzo Mori, della prima presentazione virtuale della guida. L'appuntamento è per mercoledì 27 maggio sulla pagina Facebook di Ediciclo, con inizio alle 21.

La guida dedicata a Sant'Elia, che consta di 160 pagine, prende a pretesto dodici piatti della cucina tipica sarda per raccontare i personaggi, i luoghi e le storie del mare e del cemento. Una serie di ricette vere, verosimili e palesemente fake guidano i lettori alla scoperta del genius loci e delle emergenze attuali grazie

alla regia di Don Pasta, che ha vissuto un'esperienza di residenza in compagnia della comunità locale. L'artista, assieme allo scrittore Mauro Tetti, alle immagini dei fotografi di Arc La Rue, all'interpretazione grafica di Alberto Marci e al soundscape di

Cristina Marras, rimpasta ingredienti e aneddoti del rione inventando il nuovo piatto tipico tradizionale di Sant'Elia: una scommessa-ossimoro che interpreta lo spirito della borgata cagliaritana fatto di pesca, cucina e cemento.



Don Pasta