

[Libri di Natale: “Il cibo delle feste” di Pierluigi Ceolin](#)

Posted on dicembre 10th, 2011 by Leonardo Romanelli



A leggere la biografia di Pierluigi Ceolin, si capisce che un cuoco, per realizzarsi pienamente, deve sempre avere un estro artistico. Per lui è stata la musica, essendosi diplomato al conservatorio, per poi cercare di diventare medico, frequentando l’università di medicina e chirurgia. Ma l’amore per la cucina ha prevalso, e quindi, dopo essersi fatto la gavetta, ha iniziato a lavorare come Executive chef in vari alberghi, anche a Bogotà, per poi decidere di risiedere a La Coruna, città spagnola della Galicia che si affaccia sull’Atlantico, dove tiene corsi di cucina mediterranea. Gli piace scrivere, tiene una rubrica di cucina nel settimanale diocesano di Venezia, [“Gente Veneta”](#), (lo stesso dove ho esordito come giornalista:-)) ed ora ha pubblicato un libro molto divertente, che ci accompagna per tutto l’anno, [“Il cibo delle feste”](#), ispirato alla tradizione culinaria veneta. Per ogni festività religiosa, ecco proposte le ricette che, secondo la tradizione, dovevano essere preparate. Belle le foto, curata la spiegazione con tutti gli ingredienti, ma quello che appassiona è il racconto che accompagna ogni mese, con tanti aneddoti che rallegrano la lettura. Insomma, un regalo goloso che accompagna un anno!

Fonte: Quinto Quarto – Blog di Leonardo Romanelli, critico enogastronomico