Cercasi broccoletti sulla Linea 33, storie di un tranviere pugliese a Milano

Trovarsi in una città nuova, lontani da casa e senza saper cucinare…a chi non è capitato? Roberto Fiermonte trasferitosi dalla provincia di Foggia a Milano, dopo essere ricorso a cibi e sughi pronti per un po' di tempo, ha deciso di sfruttare al meglio il suo lavoro di tranviere per chiedere consigli, ascoltare le ricette dei passeggeri e provare poi a casa a riprodurle, avvicinandosi a pentole e fornelli.
Ecco come nasce "Cercasi broccoletti sulla Linea 33. Le storie (e le ricette) di un tranviere pugliese a Milano". Un'alternativa scuola di cucina sulla rete tranviaria del capoluogo lombardo nella quale i passeggeri si confrontano su ingredienti, tipologie di pasta e metodi di cottura.
Da qui prendono vita le 33 ricette messe per iscritto e realizzate dall'autore, lo stesso numero della storica linea. I piatti poi diventano ancora più ricchi se si aggiungono i colori e i sapori della tavola pugliese, rispettando sempre il giusto equilibrio tra pesce, pasta e verdure, unendo ai classici manicaretti della cucina lombarda qualche idea sfiziosa che arriva dal tacco dell'Italia.
Il libro è diviso in 5 sezioni, nelle quali si riportano alcune delle fermate più conosciute delle linea 33. Uno stop in Piazza Leonardo da Vinci – Politecnico per avvertire "Profumo di Risotti". Si prosegue per Porta Venezia – Viale Tunisia con un'irrefrenabile "Voglia di Spaghetti"; nuovamente sul tram per arrivare alla fermata Repubblica e scoprire che "È l'ora delle Trenette". Ancora qualche minuto di viaggio per fare tappa in Stazione Centrale e "Butta le Penne, le Pendette e le Pipette!" Giunti al capolinea in Viale Lunigiana e… "Quale pasta preparo?"
Il libro vanta anche il contributo di Giuseppe Rai, Executuve

chef del ristorante dell’UNA Hotel Tocq di Milano, un altro pugliese arrivato nella città meneghina.
“Cercasi broccoletti sulla Linea 33. Le storie (e le ricette) di un tranviere pugliese a Milano” è edito da Trenta Editore ed è in vendita nelle librerie italiane e sui siti di vendita online a 10 euro.