AmaMi Ancora Milano: quando la cultura mette fame

scritto da goditilavita.it | 27 Novembre 2026



Ci voleva proprio Milano per mettere insieme Ludovico Ariosto, una banana trasformata in gufo, la buccia di un frutto del caffè e una pizza senza lievito. E, naturalmente, io, Geco Gaudenzio, davanti a un simile concentrato di stranezze, non potevo certo girare la coda dall'altra parte.

L'occasione per raccontarvelo arriva da **AmaMi Ancora Milano**, in via Lazzaro Papi, nel quartiere di **Porta Romana**, dove, nell'ambito di BookCity Milano, è nato un incontro dal titolo decisamente gechesco: *Guardando dalla Luna. Con i piedi per terra e le gambe sotto il tavolo*.

Ora, sulla questione delle gambe sotto il tavolo avrei qualcosa da ridire: noi gechi preferiamo generalmente stare sopra. Ma sul resto mi trovate perfettamente d'accordo, soprattutto quando la cultura viene accompagnata da qualcosa di buono da sgranocchiare.

BookCity Milano: alla ricerca del senno perduto

La quindicesima edizione di **BookCity Milano** ha scelto come tema *Il Senno sulla Luna*, ispirandosi all'Orlando Furioso di Ludovico Ariosto e al viaggio di Astolfo alla ricerca del senno perduto di Orlando.

A distanza di oltre cinquecento anni, considerando quello che leggo quotidianamente sui social, sospetto che sulla Luna ci sia ancora parecchio materiale da recuperare. Ma questa è un'altra storia.

L'idea di **Cristiana Serafini**, cofondatrice di AmaMi e AmaMi Ancora e ideatrice dell'AperiTalk, parte proprio da qui: prendere le distanze dalla realtà per osservarla da una prospettiva diversa, mantenendo però i piedi ben piantati per terra. E possibilmente facendo tutto questo insieme, intorno a un tavolo.

A moderare l'incontro, inserito nel programma ufficiale di BookCity Milano, Christian Pradelli, direttore responsabile di Mi-Tomorrow e MilanoVibra.

Mi piace questa idea di portare i libri fuori dai luoghi convenzionali. Dopotutto, quante delle nostre conversazioni più interessanti sono nate proprio a tavola, magari quando nessuno aveva intenzione di affrontare argomenti particolarmente impegnativi?

Tre autori e tre modi di guardare il mondo

Immaginare, lasciare andare e trasformare sono le tre parole attorno alle quali si sviluppa l'AperiTalk. A interpretarle, tre autori provenienti da mondi apparentemente molto distanti.

Quando una banana diventa un gufo

Diego Cusano, artista e Fantasy Researcher, ha illustrato *Dove crescono le favole*, pubblicato da Valentina Edizioni e nato dall'incontro con l'approccio nutrizionale di Andrea Maugeri.

Frutta e verdura diventano protagoniste di racconti illustrati, dove la fantasia incontra l'**educazione alimentare**. Nascono così il gufonana, metà gufo e metà banana, e le

zuccarelle, metà zucca e metà paperelle.

La Bipede sostiene da anni che dovrei mangiare più verdura. Forse, presentandomela sotto forma di animaletti fantastici, potrebbe persino riuscire nell'impresa.

Al di là della battuta, trovo interessante questo modo di avvicinare i più piccoli al cibo, senza trasformare ogni pasto in una lezione di nutrizione o in una trattativa diplomatica tra genitori e figli.

L'arte di mollare la presa

Lucia Del Pasqua, concept creator e autrice de *L'arte di lasciare andare*, pubblicato da Giunti Editore, affronta invece un argomento decisamente più complicato: la nostra capacità di liberarci da abitudini, aspettative e condizionamenti.

Lasciare andare non significa necessariamente rinunciare. Può voler dire smettere di investire energie in qualcosa che non ci appartiene più, facendo spazio a nuove possibilità.

Noi gechi, in caso di pericolo, siamo persino capaci di abbandonare la coda. Voi bipedi, invece, riuscite a conservare per vent'anni un paio di pantaloni nella speranza di rientrarci.

Forse abbiamo tutti qualcosa da imparare.

Quando una passione diventa un mestiere

Il terzo protagonista è **Fulvio Manuello**, fondatore di Coffeel, torrefattore ed esperto di caffè specialty. Nel suo libro *Micro Roastery Boutique – La giusta motivazione* racconta il percorso che porta una passione a trasformarsi in un'attività professionale.

Dietro una semplice tazzina di caffè si nasconde un mondo fatto di conoscenza, ricerca, scelte e relazioni. Un universo

che spesso ignoriamo, soprattutto quando al mattino ci limitiamo a borbottare davanti alla macchinetta in attesa di riacquistare le facoltà mentali.

AmaMi Ancora Milano: anche la pizza cambia prospettiva

Non poteva esserci un contesto più coerente con il tema dell'incontro. Nel 2015 Cristiana Serafini e Mauro Rossetto hanno infatti deciso di mettere in discussione uno dei capisaldi della gastronomia italiana, proponendo una pizza con un **impasto senza lievito**.

Allungata, sottile e croccante, questa particolare interpretazione della pizza utilizza diverse tipologie di farine, dal farro al grano saraceno, passando per il Senatore Cappelli e il grano arso.

Un'idea sviluppata inizialmente nel locale di via Amerigo Vespucci e approdata successivamente a Porta Romana con l'apertura di AmaMi Ancora.

A Milano, del resto, le interpretazioni della pizza non mancano, come vi avevo già raccontato a proposito di Capuano a Porta Romana.

La questione non è stabilire quale sia la pizza migliore, ma scoprire quanto un piatto apparentemente semplice possa prestarsi a interpretazioni differenti.

Gli Amaki e il caffè fuori dalla tazzina

Tra le curiosità gastronomiche dell'AperiTalk figurano gli **Amaki**, piccoli rotoli di pizza ispirati alla forma degli uramaki giapponesi, battezzati con i nomi di alcuni luoghi simbolo di Milano, come il Duomo, l'Arena e la Pinacoteca.

Ad accompagnarli, spritz colorati, anche analcolici, e una

bevanda che merita qualche parola in più: la **cascara**.

Si tratta di un **infuso ottenuto dalla buccia essiccata del frutto del caffè**. Siamo talmente abituati a pensare al caffè come a un chicco da dimenticare che, prima di finire nella nostra tazzina, faceva parte di un frutto.

Anche in questo caso, basta cambiare il punto di osservazione per scoprire qualcosa che normalmente sfugge alla nostra attenzione.

Una Milano da scoprire anche attraverso la cultura

Quello che trovo interessante nell'iniziativa di **AmaMi Ancora Milano** è soprattutto la scelta di utilizzare uno spazio dedicato alla ristorazione per creare un'occasione di confronto culturale.

Una contaminazione che ritroviamo anche in altre realtà cittadine, come il Lirico Bistrot, dove gastronomia e teatro condividono lo stesso indirizzo.

In una città in cui persino l'aperitivo rischia di diventare un appuntamento da incastrare freneticamente in agenda, ritagliarsi del tempo per ascoltare, conversare e confrontarsi non mi sembra affatto una cattiva idea.

Quanto al senno perduto, non so se riusciremo mai a recuperarlo completamente. Ma se per cercarlo dobbiamo leggere un buon libro, incontrare persone interessanti e mettere le gambe sotto il tavolo, io sono disposto a tentare.

La Luna può aspettare. Ogni tanto, anche noi possiamo smettere di correre.

Parola di Geco!

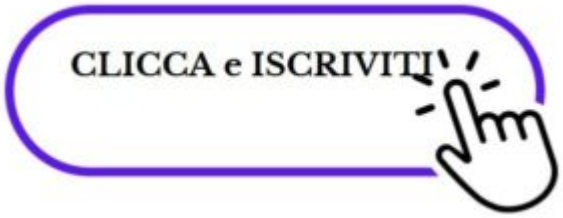
Vivi meglio, vivi tutto.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it