

 (<https://twitter.com/vdgmagazine>)


(<https://www.facebook.com/vdgmagazine>)


(<https://www.instagram.com/vdgmagazine/>)

([HTTPS://WWW.VIAGGINBICI.COM/](https://www.viagginbici.com/))



viagginbici.com
(<https://www.viagginbici.com/>)



Scopri i Viaggi del Gusto
([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/](https://www.vdgmagazine.it/))



(H)



— SE VIAGGI, SI VEDE — #48
Bit YOUR TRAVEL EXHIBITION.
 12-14 FEB 2023 Allianz MiCo
 FIERA MILANO
 (<https://bit.fieramilano.com/>)

VDG Magazine (<https://www.vdgmagazine.it/>) / News (<https://www.vdgmagazine.it/news/>) / A Tavola con Marco Polo, la cucina sulla Via della Seta


A Tavola con Marco Polo, la cucina sulla Via della Seta

SHARES

 **SHARE** ([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/NEWS/A-TAVOLA-CON-MARCO-POLO-LA-CUCINA-SULLA-VIA-DELLA-SETA/](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.vdgmagazine.it/news/a-tavola-con-marco-polo-la-cucina-sulla-via-della-seta/))

 **TWEET** ([HTTPS://TWITTER.COM/HOME?STATUS=A TAVOLA CON MARCO POLO, LA CUCINA SULLA VIA DELLA SETA HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/NEWS/A-TAVOLA-CON-MARCO-POLO-LA-CUCINA-SULLA-VIA-DELLA-SETA/](https://twitter.com/home?status=A%20TAVOLA%20CON%20MARCO%20POLO,%20LA%20CUCINA%20SULLA%20VIA%20DELLA%20SETA%20HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/NEWS/A-TAVOLA-CON-MARCO-POLO-LA-CUCINA-SULLA-VIA-DELLA-SETA/))

 **SHARE** ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/NEWS/A-TAVOLA-CON-MARCO-POLO-LA-CUCINA-SULLA-VIA-DELLA-SETA/](https://plus.google.com/share?url=https://www.vdgmagazine.it/news/a-tavola-con-marco-polo-la-cucina-sulla-via-della-seta/))

 **PIN THIS** ([HTTPS://PINTEREST.COM/PIN/CREATE/BUTTON/?URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/NEWS/A-TAVOLA-CON-MARCO-POLO-LA-CUCINA-SULLA-VIA-DELLA-SETA/](https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.vdgmagazine.it/news/a-tavola-con-marco-polo-la-cucina-sulla-via-della-seta/))

 **SHARE** ([HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/SHAREARTICLE?MINI=TRUE&URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/NEWS/A-TAVOLA-CON-MARCO-POLO-LA-CUCINA-SULLA-VIA-DELLA-SETA/](https://www.linkedin.com/sharearticle?mini=true&url=https://www.vdgmagazine.it/news/a-tavola-con-marco-polo-la-cucina-sulla-via-della-seta/))

PUBBLICATO IL 16 APRILE, 2023
SCRITTO DA REDAZIONE VIAGGI DEL GUSTO ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/AUTHOR/REDAZIONE/](https://www.vdgmagazine.it/author/redazione/))
IN NEWS ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/NEWS/](https://www.vdgmagazine.it/news/))

Contenuti dell'articolo

Una guida letteraria e gastronomica
La tavola vera contaminazione culturale
Come Marco Polo, osservare per raccontare
Carla Diamanti

Attraversare l'Asia del XIII secolo al seguito del più celebre viaggiatore di tutti i tempi. Arrivare in Cina, il Catai del Milione, oltrepassando l'immenso impero mongolo che si estendeva dal Mediterraneo al Mar Giallo guardando il mondo con gli occhi un ragazzo diciassettenne che per la prima volta lascia Venezia. Carla Diamante percorrere la Via della Seta rileggendo le pagine del libro in cui Marco Polo raccontò le proprie avventure e che fece da traccia a molti esploratori, come Cristoforo Colombo. Aneddoti e ricette tradizionali tutti da leggere nel mentre l'autrice ci accompagna A tavola con Marco Polo!

Una guida letteraria e gastronomica

Da qui parte il racconto di **Carla Diamanti** – *travel coach, giornalista, divulgatrice e docente che al viaggio ha dedicato la sua vita personale e professionale* – che in **A tavola con Marco Polo** ha scelto di unire alla cronaca de *Il Milione* aneddoti e ricette di piatti tradizionali raccolti nel corso delle sue esplorazioni dell'Oriente, dalla Giordania all'Iran, dall'Egitto al Giappone passando per Israele e Palestina, Marocco e Malesia. Guida letteraria e

gastronomica, *A Tavola con Marco Polo* rilegge il testo classico utilizzando una chiave nuova, quella della cucina, che diventa lo strumento per esplorare gli orizzonti di un territorio vastissimo.

La tavola vera contaminazione culturale

Precetti e abitudini alimentari diventano lo spunto per curiosare fra le pieghe culturali di popoli che hanno vinto le distanze e creato ponti invisibili. «*Le ricette, raccolte intervistando uomini e donne che aprono le loro cucine e accolgono i lettori alle loro tavole, diventano l'esempio concreto di come le contaminazioni culturali superano i confini politici e geografici*». Così il kibbeh fritto siriano si declina nella versione Hamusta della cucina ebraica, o ancora in quella Ta'ameya che si assaggia per le strade del Cairo. Attraverso le pagine arriva a noi il profumo delle spezie della Malesia e dell'Iran, e quello del dolce qatayef di Ramadan. E l'ospitalità beduina è raccontata con la ricetta del mansaf. Dopo una sosta in Palestina, dove i Polo viaggiatori recuperarono l'olio del Santo Sepolcro da portare a Gengis Khan, l'autrice arriva in Giappone, l'arcipelago menzionato per la prima volta proprio da Marco Polo e riporta i lettori sulla strada di casa con i piatti di Laura Zavan ed Enzo Sposato, che da Venezia e Genova chiudono il cerchio delle vicende del *Milione*.
