

Ricette tra le pagine d'autore

Scoprire il piacere della lettura attraverso il cibo o viceversa? Suggestimenti di libri per chi ama i grandi scrittori, il cinema e la musica, senza dimenticare le problematiche legate alla sostenibilità. Non mancano gli originali ricettari e due ricerche sugli antichi ricettari e sugli anni del boom in Italia

CARLO OTTAVIANO



Un atto d'amore alla letteratura, un atto d'amore alla cucina: basta solo sfogliare i **Pranzi d'autore** di Oretta Bongarzone per innamorarsi di tutto il testo, dalle prime pagine fino alla postfazione del figlio, lo scrittore Davide Orecchio, che ricorda quel 1994 quando la madre – senza avere Google a disposizione e agli sgoccioli di una vita ben vissuta – individuò e ricreò magnifiche ricette di pietanze citate in grandi romanzi. Restando in tema, ecco Luca Fassina (da trent'anni giornalista, scrittore, traduttore) che in **Cucina. Stephen King: ricette per un disastro** (Oligo editore, 96 pagine, 12 euro) racconta della passione per il cibo di King, spesso "goliardico, come la salsiccia col preservativo in una mensa studentesca; soprannaturale, come i dolori del mondo". I capitoli sono arricchiti da ricette della tradizione americana.

Goffredo Fofi, gigante della critica (letteraria, cinematografica, teatrale) firma **Non mangio niente che abbia gli occhi** per condividere il perché del suo essere vegetariano. Non ci allontaniamo dal mondo studiato da Fofi per citare testi più agili in tema di cucina. Fabbri Editore propone Ugo Tognazzi con **Il Rigettario. Fatti, misfatti e menù disegnati al pennarello** (240 pagine, 20 euro): diciotto menù ideati dal grande attore e 22 nuove ricette scritte e disegnate di suo pugno. Un viaggio nel cinema italiano tra aneddoti esilaranti, piatti straordinari e fotografie intime di vita quotidiana. Aldo Fabrizi rivive invece nelle pagine di **Annano bene. La cucina di Sora Lella** (Giunti, 224 pagine, 24,90 euro). Renato, Mauro, Simone ed Elena Tralbalza, nipoti della sorella dell'attore, propongono un ricettario ragionato che cerca di sistematizzare il sapere della cucina romana, che oggi vive una seconda giovinezza. Dal cinema alla musica leggera: **Nella mia cucina. Le ricette di una vita** (Gribaudo editore, 224 pagine, 19,50 euro) è il libro con cui Orietta Berti apre le porte della sua cucina, fatta di sapori tradizionali dagli accenti tenaci, per rendere particolare e sfiziosa ogni occasione. Dalla musica leggera alla sinfonica

per dire di Maura Quattrini e Davide Demaldé che ci offrono un ritratto inconsueto di Giuseppe Verdi, benefattore e illuminato imprenditore agricolo; un suggestivo e coinvolgente quadro ambientale e di costume per riscoprire le atmosfere in cui il maestro vigilava sulle sue proprietà nel piacentino. **Nelle terre di Giuseppe Verdi** (Mondadori, 144 pagine, 45 euro) racconta la passione del Maestro per l'agricoltura e la sua lungimiranza di imprenditore, tra i primi a spingere verso la meccanizzazione e antesignano di pratiche più moderne per coltivazioni e allevamenti.

Un anno dopo la morte di Verdi nasceva un marchio che ha davvero accompagnato la nostra storia, specialmente quella di noi boomer. "Siamo tutti plasmoniani", scrivono infatti i bravissimi Gigi e Clara Padovani in **Plasmon. La ricetta segreta che dal 1902 aiuta l'Italia a crescere**. Raccontano la storia d'Europa e d'Italia col pretesto di studiare la rotta di un biscottino che ci accompagna da 5 generazioni: un saggio di storia e sociologia allo stesso tempo, di cultura del marketing e dell'alimentazione. Restiamo in tema di ricerca storica, segnalando uno straordinario lavoro, sicuramente tra i migliori – se non forse l'unico – del genere: una antologia ragionata di 600 anni di cucina italiana. **Coqus** – informa correttamente l'editore Giunti – "è un libro di ricette, sì, ma anche di letteratura e, se vogliamo, di cultura". "Un ricettario eretico – aggiunge lo storico Massimo Montanari in prefazione - che mette la storia all'angolo e ricostruisce un linguaggio culinario che, pur cambiando di continuo, da tanti secoli accomuna gli italiani". Per finire due ricettari più specifici. **Il bicchiere d'argento** (a cui ha collaborato Luca Gardini, già campione mondiale di sommelier) affianca l'ultima (l'undicesima) edizione dello storico ricettario **Il Cucchiario d'Argento** di cui richiama lo stile e il design grafico. Imprescindibile per chi ama la pasticceria è la riedizione (finalmente, dopo 10 anni) di **Pâtisserie!**, il celebre manuale con più di 230 ricette illustrate passo dopo passo da Christophe Felder.

● ● VETRINA FOOD

ORETTA BONGARZONI

Pranzi d'autore
Le ricette della grande letteratura

Minimum Fax, 2022

pp. 125, euro 20,00

Sessanta ricette da sessanta romanzi, godibile e pieno di notazioni, che prende le mosse dalla convinzione che "la presenza del cibo nei libri è una forma del tempo e dello spazio, un piacere sostitutivo o complementare del piacere amoroso, un ricordo, un'allusione, un gesto dimostrativo; una delle tante funzioni del ritmo narrativo".



GOFFREDO FOFI

Non mangio niente che abbia gli occhi

Contrasto, 2022

pp. 95, euro 16,90

La scelta vegetariana (etica, ecologica e politica) dell'inventore di Quaderni Piacentini e di altre storiche riviste, maturata attraverso esperienze personali, letture, ragionamenti intorno ai ricordi d'infanzia, agli incontri con amici e maestri e alle voci degli autori che si sono interrogati sull'argomento.



CLARA E GIGI PADOVANI

Plasmon. La ricetta segreta che dal 1902 aiuta l'Italia a crescere

Gribaudo, 2022

pp. 216, euro 19,90

L'approfondita ricerca degli autori, tra i massimi esperti di storia del food italiano, ripercorre le tappe di uno dei più celebri brand italiani attraverso la narrazione di un'affascinante avventura industriale. Uno straordinario viaggio nella storia sociale italiana, focalizzata sull'evoluzione della famiglia da inizio Novecento ai nostri giorni.

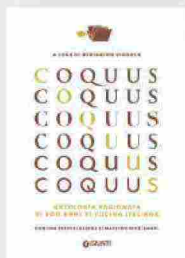


BENIAMINO VIGNOLA (A CURA)
Coqus. Antologia ragionata di 500 anni di cucina italiana

Giunti, 2022

pp. 704, euro 39,00

Repertorio inedito di grande valore storico - tratto dai nostri primi cinquecento anni (1450-1950) - di ricette realizzabili e ancora "moderne". Ci sono quelle di Maestro Martino o Bartolomeo Scappi (opportunamente trascritte) così come tantissime altre fra Stefani, Corrado, Vialardi e tanti altri. Da usare in cucina, da gustare anche solo per leggerlo.



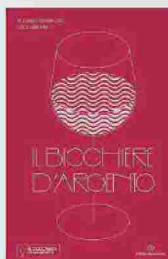
AAVV

Il bicchiere d'argento

Editoriale Domus, 2022

pp. 360, euro 39,00

Idea per Natale: autorevole e completo, interamente dedicato ai vini italiani. Dai processi di vinificazione alla mappatura della geografia del vino in Italia a come degustare, conservare, servire senza commettere errori. Lo strumento indispensabile per approfondire la cultura del vino e bere meglio. Anche con l'invito a scoprire 500 vini d'eccellenza.



CHRISTOPHE FELDER

Pâtisserie! Gold Edition

24 Ore Cultura, 2022

pp. 880, euro 47,00

Un libro-summa del fuoriclasse francese con i più riusciti capolavori di pasticceria. Uno strumento indispensabile per cuochi alle prime armi, guidati passo dopo passo nella realizzazione della base perfetta, e stimolante per i più esperti cultori di questa deliziosa materia, cui sono dedicati abbinamenti sorprendenti dall'inedito sapore.

