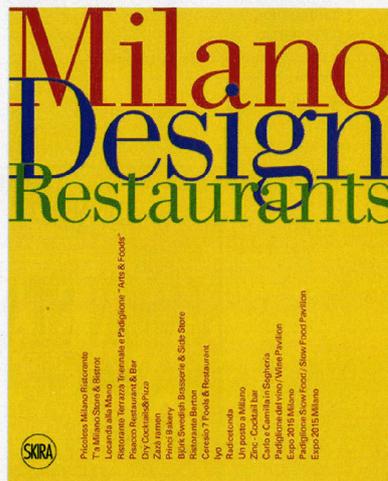
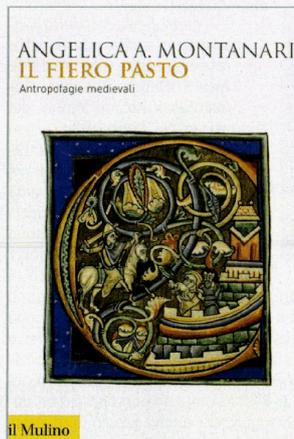


: CIBO

La cucina che verrà, la cucina che fu

Sempre tanti i titoli dedicati a ricette, storia, cultura e curiosità gastronomiche. Alcuni libri sono destinati a durare nel tempo, superando le mode del momento e gli show cooking dei cuochi stellati.

DI CARLO OTTAVIANO



Per legge i prodotti alimentari devono riportare in etichetta anche la scadenza. Personalmente farei lo stesso con i libri. Nei casi che stiamo per raccontare la scadenza è molto lontana.

A partire dalla fotografia della migliore cucina italiana contemporanea che ci offre *Identità Golose. 100X10-100 chef che hanno cambiato la cucina italiana* (Mondadori, Euro 44,00) è la storia dei 100 chef (rigorosamente in ordine alfabetico da Fabio Abbattista a Pietro Zito) che nei 10 anni dell'evento milanese hanno davvero cambiato la cucina italiana.

Prima ancora è la celebrazione – meritata – di Paolo Marchi che da giornalista sportivo è diventato – oso dire – l'allenatore di cuochi, chef, maestri pasticceri, pizzaioli ieri isolati centravanti, oggi componenti di una affiatata squadra di campioni.

Ospiti a Milano di Paolo Marchi e Claudio Ceroni, i grandi chef italiani si sono scambiati ricette e consigli, pacche sulle spalle e progetti di vita.

E significativamente a scrivere la prefazione è Massimo Bottura, il più noto cuochiere nostrano in giro per il mondo, che ricorda “la solidità delle nostre tradizioni, la poesia della nostra anima e l'ironia della nostra mente”.

Doti tutte ben presenti in Philippe Léveillé che con *La mia vita al burro* (Giunti, Euro 16,00) ci regala un ritratto a tutto tondo di cos'è un cuoco.

È infatti riduttivo pensare che la vita di un grande chef – e di Philippe con le sue tre stelle Michelin, due in Italia una a Hong Kong – sia solo ricette e costose materie prime.

Certo ci vogliono il fuoco dei fornelli e l'ingrediente dell'anima – che qui è il burro tanto vituperato da noi italia-

ni ma insostituibile per i francesi – ma senza storia, famiglia, passione, ambizione non si va da nessuna parte.

Serve anche quel pizzico di follia - quanto basta - che al nostro autore non difetta. Philippe mescola esperienze, viaggi, famiglia, amori con le sue capacità in cucina e ci offre una storia densa di aneddoti, curiosità, segreti.

Insomma ci serve su un vassoio d'argento una pietanza ben impiattata con una materia prima davvero di altissima qualità che altro non è che la sua vera vita.

L'avvincente e rocambolesca avventura umana e gastronomica dello chef giramondo italo-francese inaugura la collana di Romanzi culinari della Giunti.

Il cibo e l'arte in cucina si mescolano quindi sempre più con altri mondi. Per esempio l'architettura e il design. Come nel caso di 18 famosi *Milano Design Restaurants* progettati a Milano e descritti in un agile libro di Skira (Euro 16,00) a cura di Maria Vittoria Capitanucci.

Luoghi assolutamente originali da suggerire a giovani chef e imprenditori in cerca di ispirazione ma anche a studiosi di design e architetti. E naturalmente agli appassionati del mangiar bene, perché comunque si tratta di location gestiti dal fior fiore dell'alta cucina italiana (Berton, Cracco, Claudio Liu, Princi solo per citarne alcuni).

"Si tratta - scrivono gli autori Maria Vittoria Capitanucci, Arianna Di Giacinto e Giulia Piatti - di ristoranti, ma anche luoghi di conversazione, di ritrovo e molto altro.

Luoghi che in maniera irregolare costellano la città e ne rivitalizzano zone innescando nuovi modi di stare assieme o recuperando passioni tradizionali

per godere del cibo e del bere."

Se i libri hanno "scadenze" molto lunghe, alcune immagini, frasi, persone sono addirittura ormai cristallizzate. È così nel caso dei volumi di due personaggi del mondo della critica cinematografica e della tv, che si cimentano "fuori campo", cioè in cucina.

Laura Delli Colli, tra le firme più note della critica italiana, gioca in *Pane film e fantasia. Il guasto del cinema italiano* (Rai Eri, Euro 25,00) con il gusto del cinema italiano abbinando delle validissime ricette (chi scrive ne ha provate due) ai successi del grande schermo: dalla minestra di pasta e broccoli pensata per Roma città aperta alla zuppa inglese per Il piccolo diavolo di Benigni.

Insomma una intrigante storia incrociata di cinema e cucina. Da parte sua Laura Bolgeri, nella vita regista in Rai, indaga sui gusti a tavola di alcuni personaggi della vita culturale italiana nel suo *La memoria del gusto. Conversazioni sull'impronta del cibo* (Cinquesensi, Euro 18,00): da Giorgio Strehler a Ferdinando Scianna, da Giovanni Soldini a Giulio Giorello a Gino Paoli. Una cinquantina di attori, autori, registi, artisti di ogni genere che offrono ricordi - mai banali - dei piatti di casa, di sapori lontani, di profumo di vita.

Dalla "storia" vicina a quella lontana. Nel Medioevo europeo con le ossa essiccate e polverizzate dei morti o col sangue dei vivi si producevano medicinali miracolosi e unguenti capaci di guarire da morbi mortali. Vero? Falso? Credenze più o meno radicate.

Adesso finalmente abbiamo alcune risposte certe grazie alle lunghe ricerche di Angelica Aurora Montanari sul *Fiero Pasto - Antropofagie medievali* (e qui ricordiamo Dante:

Renzo Arbore Pupi Avati Gianni Amelio
Mario Brunello Federico Fellini Gino Paoli
Vittorio Sgarbi
Renzo Piano Andrea Vitali Peter Stein
Gualtiero Ferran Adrià Claudio Magris
Marchesi Massimo Montanari Abbas Arabastami
Tullio Pericoli Ascanio Celestini

LAURA BOLGERI LA MEMORIA DEL GUSTO
Conversazioni sull'impronta del cibo

Mario Martone Magrìo
Fernando Botero Mimmo Maggiani
Carlo Paolo Paladino Sebastiano
Lucarelli Rumiz Dario Fo Vassalli
Omar Sharif Umberto Galimberti Renzo Bodei
Salvatore Gianni Vattimo Oliviero Toscani
Vecca Giuseppe Tornatore Marco Paolini



"La bocca sollevò dal fiero pasto quel peccator..."). Il libro (Il Mulino, Euro 22,00) è pieno di sorprese e ci offre centinaia di casi che attestano come gli uomini nel Medioevo si cibassero talvolta di carne umana: non solo in situazioni di emergenza come le carestie e i lunghi assedi, ma anche come atto di sfregio nei confronti del nemico o, per converso, come atto di venerazione e d'amore.

Storie vere arricchite di un terrificante immaginario fatto di sette antropofaghe, mostri divoratori, cuori mangiati, bambini arrosto, macabri banchetti di streghe.

LEGGERE TUTTI N.101 GENNAIO-FEBBRAIO 2016 : 59