

La cucina è sempre un romanzo

La vita di una Cheffe nella struggente narrazione creativa di una scrittrice parigina di origini senegalesi. La lezione del cuoco toscano Marco Stabile e la storia culturale dei salumi italiani. Senza dimenticare le ricette

A CURA DI FOOD&BOOK, FESTIVAL DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA: MONTECATINI 12-14 OTTOBRE



Si chiama "estrazione" ed è una delle nuove frontiere della cucina. Praticata dai grandi chef, diventa pian piano competenza anche di chi cucina a casa. E così, puntualmente, arrivano in libreria i libri sul tema. Ben due nell'ultimo periodo. In uno dei due la presentazione è addirittura del Tre Stelle Michelin Niko Romito. "Studio - scrive - da oltre dieci anni il tema dell'estrazione applicato all'alta cucina. Trovo che, nel suo nuovo libro, Stefania renda accessibile questa tecnica innovativa a un pubblico più ampio, avvicinando molti appassionati a nuovi concetti e cuochi professionisti a moderni approfondimenti". La Stefania citata è Stefania Corrado, laura in economia, docente, consulente e foodwriter. Nel suo libro per Mondadori svela i segreti di questo sistema in cucina: tempi di cottura ridotti, minime quantità di grassi, concentrati naturali di proteine solubili, meno sprechi e intensificazione del gusto. Più terra terra (ma stiamo scherzando e comunque questo è proprio gran parte del suo valore) è il volume di Slow Food su **Succhi, estratti, marmellate, conserve**. La prospettiva è quella di Slow Food: solo ingredienti perlopiù di territorio. Nel ricettario estratti e succhi preparati con tante varietà di frutta e abbinati, secondo stagione, alle verdure più salutari; marmellate, confetture,

composte, mostarde, distillati. Accanto alle preparazioni i consigli per estrarre o conservare nel modo migliore e senza rischi. Da segnalare che già lo scorso anno Slow Food aveva realizzato un agile manuale sull'argomento (9,90 euro).

Ci voleva forse davvero un sociologo per dare alle stampe il più ricco studio pubblicato in Italia sulla "Grande salumeria italiana". Costantino Cipolla, docente a Bologna, per la Franco Angeli accompagna il lettore in un affascinante viaggio interdisciplinare sulle caratteristiche zootecniche, nutrizionali, biologiche, gastronomiche, antropologiche, storiche, economiche e sociali, nonché sulle modalità di preparazione, elaborazione e di conservazione delle innumerevoli varietà di salumi, espressione di una ricchezza alimentare unica di un Paese, come il nostro, dai mille campanili e altrettante varietà tipologiche di salumi. Nell'ampio panorama della letteratura sui grandi chef, Cinquesensi Editore ha sfornato alcuni dei libri più belli. Come il recente **L'Ora Stabile** sul fiorentino Marco Stabile, di cui Paolo Marchi in introduzione scrive che è "un toscano atipico perché parla poco e non cerca la battutaccia ogni dieci minuti". Marchi ricorda quando lo conobbe: "In ogni portata c'era un pensiero e questo usare la testa non è mai venuto meno anche fuori dal piatto".

Infine il "romanzo di una cuoca" - **La Cheffe** edito da Bompiani - che però non è un romanzo su una donna di cucina, ma sulla vita che ruota attorno alla cucina, una bellissima storia di formazione scritto da una donna - Marie NDiaye - nata nella banlieue parigina da madre francese e padre senegalese. La voce narrante è un uomo che ha amato la Cheffe, ne ha condiviso lunghe ore di lavoro e di vita e quindi ne ricostruisce l'infanzia modesta, i primi passi nel difficile mondo della ristorazione, il successo e la caduta cercando di farci intravedere la carne e il sangue dietro una maschera solo in apparenza fredda e distaccata.

● ● VETRINA FOOD

STEFANIA CORRADO

La rivoluzione del gusto

Mondadori

pp. 144, euro 29,90

“Un volume che cambierà completamente l’idea di estrazione in cucina o aprirà un nuovo mondo, una rivoluzione”, annuncia il risvolto di copertina. Forse più adatto a cuochi a livello professionale che a chi cucina a casa, ma che grazie alle splendide immagini dei piatti di Francesca Brambilla e Serena Serrani è comunque godibilissimo, e invita a provare la tecnica.

**Succhi estratti marmellate conserve**

Slow Food Editore

pp. 174, euro 19,90

Un bel libro con copertina cartonata e tante illustrazioni che aiuta passo passo a realizzare gustosi concentrati di vitamine e sali minerali sotto forma di bevande, conserve e marmellate. Tutti gli accorgimenti per scegliere i migliori ingredienti, abbinarli secondo stagione e preservare i loro nutrienti. Tante idee per trasformare frutta e verdura, con simpatici suggerimenti per scegliere i prodotti migliori.



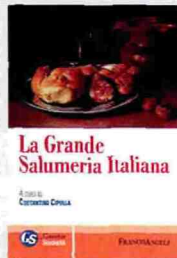
COSTANTINO CIPOLLA

La Grande Salumeria Italiana

Franco Angeli

pp. 582 pagine, euro 49,00

I salumi diventano cultura aperta al mondo. Non potrebbe essere diversamente grazie al contributo del fior fiore di esperti che vale la pena citare: F. Atzori, A. Balestrieri, G. Benasaglio, A. Bonadonna, M. Bonazzi, A. Casella, O. Cavalcanti, P. Corvo, F. Crisante, E. D'Ambrosio, G. Di Francesco, P. Degli Esposti, C.A. Esposito, G. Fassino, F.A. Fava, R. Ferrari, A. Germani, L. Giancristofaro, Y. Grappe, A. Guigoni, A. Martini, L. Meglio, R. Paltrinieri, G. Peira, B. Piovano, A. Plava, P. Poletтини, U. Raspini, A. Spisni, I. Zoccarato.



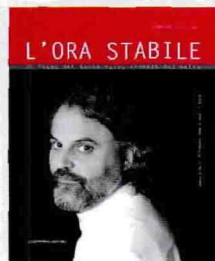
LEONARDO CASTELLUCCI

L'Ora Stabile

Cinquesensi Editore

pp. 160 pagine, euro 39,00

Uno dei migliori chef italiani – Marco Stabile – in un libro che racconta il percorso compiuto dagli inizi accanto al maestro Gaetano Trovato all’apertura del ristorante Ora d’Aria, stella Michelin in Firenze. Ma l’elenco dei premi è lunghissimo, come del resto merita un professionista che ha sempre guardato lontano. Da segnalare l’originale impaginazione e le belle foto di Andrea Moretti e Liudmila Musatova.



MARIE NDIAYE

La Cheffe

Bompiani

pp. 248, euro 17,00

Della Cheffe non viene mai pronunciato un altro nome: nella desinenza femminile della parola che definisce i grandi cuochi è racchiuso il suo destino, quello di una grande donna, schiva vestale della sua arte in un mondo prevalentemente maschile. Per lei non è solo un luogo, o un’arte: è un’avventura spirituale. Non che il piacere e il corpo ne siano esclusi, ma sono gli strumenti di un viaggio.

**Locali storici d'Italia 2018**

pp. 330, euro 6,00

42esima edizione della Guida ai Locali Storici d’Italia. Non solo utilissima ma anche viaggio tra la Storia e le storie del nostro Paese, che vede come protagonisti hotel, caffè, ristoranti e pasticcerie fondati da famiglie che nei loro locali hanno fatto la Storia d’Italia. Per richiederla: info@localistorici.it

