



● ● VETRINA FOOD

Cucine e porti aperti

Dietro la volontà di difendere dop e igp rischia di nascondersi anche il gastronazionalismo. Il Made in Italy va tutelato non chiudendosi, ma riconoscendo che la sua bontà è merito di invasioni, integrazioni e aggiunte. Come insegnano anche cuochi, pizzaioli e perfino alcuni grandi medici

CARLO OTTAVIANO



Premetto che quando faccio il cronista – e questo credo di saper fare e voglio fare – scrivo di quel che ho visto, sentito, saputo. Punto. Al lettore cerco di fornire le informazioni necessarie per farsi un giudizio. Il mio parere lo tengo per me. Per esempio, negli articoli che ho pubblicato sullo scontro Italia-Europa sull'uso della parola Prosek per un liquore sloveno non ho mai scritto che quella italiana mi pare una battaglia di chi ha tempo da perdere. La bevanda incriminata è prodotta in quantità ridottissime e non ha alcuna caratteristica che l'assimila al nostro prosecco, prodotto in 900 milioni di bottiglie, conosciuto in tutto il mondo. Non abbiamo neanche da accampare primogeniture sul nome, ché quello è antico uguale. Non vedo concorrenza minacciosa né lesa maestà al Made in Italy e concentrerei gli sforzi altrove. Mi tolgo ora il sassolino dalla scarpa, al termine della lettura del bel saggio **Gastronazionalismo** di Michele Fino e Anna Claudia Cecconi. "Con la trasformazione della cultura in patrimonio – spiegano - si è sviluppata una logica esclusivista, ovvero il primo obiettivo non è avere qualcosa ma escludere tutti gli altri dall'aver quella cosa. Il gastronazionalismo è un fenomeno multiforme che si verifica tutte le volte che apprezziamo quello che è nostro e disprezziamo quello che non lo è". Dal folclorico campanilismo al razzismo è poi un passo. Il cibo è invece – racconta il volume – un prodotto culturale che nasce non da protezionismo ma dallo scambio di materia e idee, "è come l'innovazione che quando funziona è come un ponte tra isole lontane".

Testimonianza viva di ciò è la cucina siciliana, mix delle tante dominazioni che l'isola ha avuto. Lo racconta bene Roberta D'Ancona in **Storie e sapori di Sicilia**. Il testo analizza la cucina tipica delle nove province per scoprirne le principali differenze e i punti d'incontro. Buona parte è dedicata ai cibi delle feste, agli aneddoti e curiosità sui piatti storici e agli ingredienti della cucina siciliana.

Di contaminazioni parla spesso **Cook_inc**, il magazine quadrimestrale edito da Vandenberg Edizioni

nato a Lucca 10 anni fa (auguri a tutta la squadra della direttrice Anna Morelli!). Racconta storie di cibo dal mondo e di come il mondo si racconti attraverso le sue tavole e le sue cucine. Anche l'ultimo numero uscito a novembre "non ha data di scadenza; è un oggetto da collezione pensato per non impolverarsi, da consultare nel tempo".

Perdersi in chiacchiere e tra le chiacchiere sembra il mantra di **Calici & Camici** di Paolo Brinis. Ma è molto più profondo del banale parlare di cibo e vino come si parlasse del tempo. È un libro di incontri e di amicizia, di passioni condivise e di amore per il vino. L'autore si confronta con alcuni luminari (come si diceva una volta) della medicina, molti dei quali sono anche apprezzati viticoltori, per capire meglio i benefici (molti) ma anche i pericoli (pochi ma gravi) che si possono incontrare nella relazione col prodotto più simbolico e rituale della nostra civiltà. Ricordi anche di amicizia e di stima sono quelli che molti personaggi noti – da Bruno Vespa a Oscar Farinetti e Antonella Clerici, da Carlo Cracco a Massimo Bottura, per citarne alcuni – dedicano ad Anna Dente, ambasciatrice della cucina romana nel mondo (quella tradizionale delle erbe e del quinto quarto) scomparsa qualche anno fa. **L'ultima ostessa** scritto da Paolo Massobrio è un libro fortemente voluto dalla figlia Angela, che ci consente di conoscere la storia di questa cuoca che accoglieva persone di ogni ceto, ordine e grado che arrivavano da molto lontano. "Una storia italiana – scrive Massobrio, che è tra gli scrittori di settore più bravi in Italia – fatta di privazioni e di solidarietà ma, nel campo culinario, fatta di quell'ingegno che nel secolo scorso ha codificato il nostro ricettario partendo da una maternità certa: la fame".

Infine, dalla cucina romana alla napoletana, anzi alla regina della cucina napoletana, cioè la pizza. Uno dei re della pizza (tradizionale e gourmet) è Franco Pepe. Schivo, riflessivo, profondo, per la prima volta si svela in **La mia pizza autentica**, raccontando come ha portato la pizza alla ribalta mondiale, facendone evolvere i canoni, senza mai allontanarla dalle sue antiche origini popolari.

Data: 04.02.2022 Pag.: 48,49
 Size: 1081 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



● ● VETRINA FOOD

MICHELE FINO E ANNA CECCONI

Gastronazionalismo

People 2021

pp. 242, euro 18,00

Una rilettura critica dell'Europa di oggi alla luce del dilagare di fenomeni populisti e nazionalisti. Gli autori evidenziano i limiti che ostacolano la costruzione di un'identità europea comune, suggerendo un approccio differente al concetto di origine. Perché, quando parliamo del nostro cibo, dovremmo sempre ricordare che l'aggettivo non è possessivo.



ROBERTA D'ANCONA

Storie e sapori di Sicilia

Bonferraro 2021

pp. 360, euro 27,50

Accanto alla parte storica e alla testimonianza di Gaetano Basile, studioso delle trazioni a tavola, anche le ricette di diciannove importanti chef che raccontano la loro concezione di cucina siciliana contemporanea realizzando un complesso ricettario, composto da tre ricette per ogni chef. Tra questi maestri come Angelo Treno e stellati come Tony Lo Coco.



COOK_INC

Officina internazionale di cucina, n. 30

Vandember 2021

pp.192, euro 35,00

Il numero apre con i dieci anni della rivista e chiude col dialogo tra due geniali protagonisti del meglio del cibo italiano: Baldo Baldinini che fa profumi che si bevono e Renato Brancaleoni che affina formaggi e sensazioni. In tutte le pagine scoprirete "il lusso di perdersi, perché come nella vita, a perdersi, capita di incontrare cose bellissime".



PAOLO BRINIS

Calici & Camici

Cinquesensi 2021

pp. 120, euro 15,00

Il giornalista di News Mediaset Paolo Brinis, esperto di vini con una lunga militanza fra vigneti e cantine, interroga importanti medici. Nessuno sale in cattedra nel dare risposte e consigli utili nella simpatica atmosfera di un convivio tra amici. Capitolo dopo capitolo, si alternano ricordi, appunti, aneddoti, consigli, ricette e divagazioni.



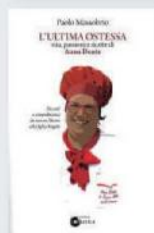
PAOLO MASSOBRIO

L'ultima ostessa

Comunica 2021

pp. 224, euro 15,00

"Anna Dente era la gioia fatta persona - spiega Paolo Massobrio nell'introduzione - ma soprattutto era rapporto, o meglio il cibo come vettore di relazione, quasi un modo di unire la terra al cielo e di trasformare tutto in una cosa buona che ti rende certo". L'ostessa romana ora vive anche in questo libro dove i suoi piatti sono protagonisti in 60 ricette.



FRANCO PEPE

La mia pizza autentica

Gambero Rosso 2021

pp. 192, euro 28,50

Franco Pepe, attraverso la pizza racconta un intero territorio, troppo a lungo dimenticato, ma ricco di bellezza e grandi materie prime. Nel libro si mette a nudo, condividendo la sua storia e i suoi progetti per il futuro, insieme a 40 iconiche ricette che hanno segnato la rivoluzione della pizza d'autore. Bellissima veste grafica e straordinarie foto.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile