

LIBRI DA GUSTARE

Letti per voi

I Le recensioni di Linea Diretta

TUTTO QUELLO CHE AVRESTE VOLUTO SAPERE SULLA PIZZA...

A volte il miglior esecutore di un cibo non è chi lo conosce da quando è nato. Perché arrivando dopo, dall'esterno, si può avere una visione più ampia, originale. E si possono trovare anche chiavi, spiegazioni inaspettate. L'importante è che l'approccio sia rigoroso, quasi "scientifico": è l'impressione che dà questa sorta di opera omnia sulla pizza in tre volumi, risultato "di oltre quattro anni di ricerche, viaggi e centinaia di esperimenti" effettuati da Nathan Myhrvold, chef e scienziato di Washington, fondatore di Modernist Cuisine, e Francisco Migoya, capo chef del gruppo. Destinata a professionisti più che a un pubblico di amatori (non fosse altro per il prezzo) l'edizione italiana ha la prefazione di Enzo Cuccia, titolare della celebre pizzeria napoletana La Notizia. La prefazione del pizzaiolo napoletano suona come un marchio di garanzia, ma di cosa si tratta? Il primo e il secondo volume raccontano la scienza, la storia, i fondamenti, i viaggi, gli ingredienti e le tecniche di preparazione, mentre il terzo è dedicato sia alle ricette tradizionali sia a quelle più innovative scoperte in giro per il mondo. Infine, un manuale di cucina permette di avere tutte le ricette sempre a portata di mano. Impressionanti i numeri forniti dall'editore: 1.708 pagine con 3.700 fotografie; 1.016 ricette; 800 pizze assaggiate in giro per il mondo; 12.000 pizze cucinate "nel nostro laboratorio"; 500 esperimenti eseguiti; 250 pizzerie visitate. (S.P.)



Nathan Myhrvold
e Francisco Migoya
Modernist Pizza
The Cooking Lab
pp. 1700 - 375 Euro

In vendita su Phaidon.com,
Amazon.it, Amazon.com
e dai rivenditori selezionati

CUCINARE CON I FIORI? I CONSIGLI DI UNA CUOCA SELVATICA

Sono molte le nuove discipline che nascono intorno al piacere di stare in mezzo alla natura e quasi tutte sono definite con nomi inglesi: uno dei più diffusi è foraging, la pratica di raccogliere cibo selvatico nel suo ambiente naturale. Una riscoperta, perché l'usanza è antica come l'uomo che prima di coltivare la terra si nutriva di ciò che trovava e da sempre porta in sé l'istinto di "andar per erbe". Eleonora Matarrese, forager e "cuciniera", nel ruolo di cuoca selvatica ci aiuta a riconoscere le piante e i fiori edibili, a raccogliergli con rispetto e a trasformarli in ricette. Interessante la sezione dedicata alle leggi e alle regolamentazioni della raccolta e la divisione in capitoli, "punti di vista" del bosco, del mare, della montagna, che obbligano il lettore a mettersi nei panni del pianeta nelle sue divisioni territoriali. Inusuale anche la veste grafica che ricorda un antico erbario. (R.S.)



Eleonora Matarrese
La cuoca selvatica

Bompiani, 2022 - pp. 238 - 22 Euro

ESSERE O NON ESSERE ARTE. QUESTO È IL PROBLEMA

La cucina è arte? L'annosa questione ritorna, sotto forma di "Quaderno", in una pubblicazione della casa editrice più vicina alla Fondazione Gualtiero Marchesi, con questa raccolta di contributi che complessivamente rispondono con un "sì", a determinate condizioni. Tra gli autori, il presidente della Fondazione stessa, Alberto Capatti, fra i più entusiasti sostenitori della tesi, illustrata perfino dal punto di vista giuridico, in termini di copyright dell'opera d'arte (culinaria), dall'avvocato Mario Franzosi. Spicca, alla fine, proprio uno scritto del maestro Marchesi, frasi e concetti che lasciano il segno: «Io dico che nei miei piatti c'è sempre e soprattutto un'idea»...«l'etica è contenuta nella parola estetica»...«La cultura del cibo e la tecnica, poi, devono confrontarsi con la composizione; è lì che scatta la capacità o meno di essere artisti». (S.P.)



Alberto Capatti e autori vari
CUCINA|OPERA|ARTE

Riflessioni sul mestiere del cuoco
Cinquesensi Editore - pp. 128 - 20 Euro