

4-7 E poi libri e pentole Sotto l'albero, per gli amanti della cucina, non possono mancare libri e utensili. RFood vi propone una selezione degli uni e degli altri. Dieci volumi dedicati al cibo, non veri e propri ricettari,

ma testi che parlano di storia della birra, di arte culinaria, racconti per bambini, manuali. E poi dieci strumenti utili. Dal coppapasta al porta coltelli alla casseruola in rame. Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le tasche. Basta scegliere

Sotto l'albero/2

Il fascino antico di leggere il cibo

Da Leonardo a Mario Soldati. Ecco perché l'arte culinaria tramanda la Storia. Vi proponiamo dieci libri. Oltre le ricette

di MARINO NIOLA

Un libro di cucina è un racconto a lieto fine. Forse perché è un modo per mettere nero su bianco la satisfaction, per trasformare la gioia della tavola in letteratura e restituire la storia alimentare alla Storia con la esse maiuscola. Non solo ricette dunque. Scrivere il cibo è molto di più. Significa passare dall'oralità alla scrittura, dalle tradizioni familiari alla memoria collettiva, dalla cottura alla cultura. Superando le approssimazioni del passaparola, le esitazioni del ricordo, le imprecisioni della conoscenza empirica.

Il food editing ha sempre avuto un grande successo, proprio perché trasforma un fatto quotidiano come l'alimentazione in una costruzione epica e lirica, civile e identitaria. È un modo di raccontarci e raccontarsi dal punto di vista del sapore. E il sapore, lo dice la parola stessa, è una forma particolare del sapere, che fa dei sensi e del gusto i drive di un'intelligenza più sapida. E più sapiente. Anche per questo, dall'invenzione della stampa fino al boom gastronomico di oggi, i testi sull'arte culinaria sono sempre stati stravenduti. E a comprarli non erano solo cuochi e massaie. Basti pensare che tra i pochi volumi che costituivano la biblioteca di Leonardo da Vinci, c'era il *De honesta voluptate* di Bartolomeo Platina che nel 1474 inaugura l'era del cookbook. Facendo dei fornelli un tema letterario, scientifico, filosofico.

Insomma dalla *Fisiologia del gusto* di Anthelme Brillat-Savarin alla *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi, dal *Dizionario di gastronomia* di Alexandre Dumas, a *Spaghetti dinner* di Giuseppe Prezzolini, dalla *Cucina futurista* di Filippo Tommaso Marinetti ai capolavori di Luigi Veronelli e alla poesia del desco di Mario Soldati, è tutto un elenco di successi editoriali. Perché questi tomi, agili o ponderosi, tascabili o voluminosi, sono i veri tutorial della felicità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1

Atlante del gusto In viaggio tra i cibi del mondo

di STEFANIA PARMEGGIANI

Come si comincia un pasto in Marocco? Con cosa si fa merenda in Argentina? Che cosa c'è nel frigo di una famiglia statunitense? *Gusto mondo* è un viaggio multietnico attraverso il racconto di piatti, tradizioni, mercati, ristoranti, cibi di strada e cucine casalinghe di tutto il pianeta. Un atlante coloratissimo per raccontare ai bambini cosa mangiano i loro coetanei, ma utile anche agli adulti. Sapevate che alla base di tutte le cucine cinesi c'è la teoria dello yin (cibi rinfrescanti, umidi, teneri) e dello yang (cibi riscaldanti come manzo, caffè e fritti) o che in Libano i piatti principali si fanno precedere da monoporzioni da mangiare con le mani? Un regalo che invita ad attraversare il mondo. O anche solo ad assaggiarlo.

Gusto mondo

di Alessandra Mastrangelo
illustrazioni di Allegra Agliardi
Slow Food Editore
pagg. 128, euro 19.50

2

Strumenti/1 Storia (e usi) dei nostri utensili

di CINZIA LUCHELLI

Dagli utensili Prestige, alle spatole in silicone; dal passaverdura alla macchina per la pasta Imperia; dal robot Coupe ai canovacci. Ne *Gli strumenti della cucina moderna* Tim Hayward dà luce agli oggetti che trovano posto nel luogo della vita domestica più influenzato dal design. Oggetti apparentemente tanto ordinari da sembrare invisibili e invece così partecipi della nostra vita da evolversi con essa e da rifletterla. Dividendoli per macro aree (preparare, cucinare, servire) lo scrittore, che è anche speaker radiofonico e ristoratore, ne racconta origini, storia e usi con tale cura da renderci un ritratto dell'epoca cominciata quando "alle persone comuni è stato concesso il lusso di possedere una cucina".

Gli strumenti della cucina moderna

di Tim Hayward
Guido Tommasi Editore-Datanova
pagg. 207, euro 28

3

Pesce Stregati dai tentacoli

di LARA CRINÒ

Ex reporter, l'autore di questo ricettario interamente dedicato al polpo racconta di aver avuto un colpo di fulmine per il re dei molluschi in un vecchio ristorante di Zagabria, durante la guerra dei Balcani. Fu "una boccata di iodio, con il gusto morbido dei tentacoli marinati nell'olio d'oliva" a far crescere in lui il desiderio di andare in giro per il mondo alla ricerca delle preparazioni più gustose. Risultato: 80 ricette per scoprirne tutte le sfumature culinarie. Le insalate, ovviamente: con il sedano o i pomodori caramellati, ad esempio, o — per entrare nel vario mondo delle *tapas* — alla galiziana. Ma non solo: timballi, curry e piatti che sanno di spezie e terre lontane. Per scoprire quanto sa essere buono il piccolo mostro degli abissi.

Polpo

di Jean-Pierre Montanay
L'Ippocampo
pagg. 192, euro 19.90



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

4

Boccali

Le birre che hanno fatto l'Europa

di EUGENIO SIGNORONI

Ciò che attualmente conosciamo come birra è il frutto di eventi, intuizioni e colpi di fortuna che hanno attraversato l'intera storia dell'umanità. Fatti che spesso non hanno alcun legame diretto con la bevanda e che però ne hanno influenzato l'evoluzione. Parte da questo assunto il bel libro *Storia dell'Europa in 24 pinte* dei finlandesi Mika Rissanen e Juha Tahvanainen. Dalle vicende dei santi irlandesi che portarono in continente il cristianesimo e la cultura birraria, al ruolo del birrifico Sarajevska durante l'assedio della capitale bosniaca nel 1992 fino alle vicende di Peroni, i due storici svelano curiosi avvenimenti e dimostrano, una volta di più, quanto la storia della birra sia profondamente legata a quella del nostro vecchio continente.

Storia dell'Europa in 24 pinte
di Mika Rissanen e Juha Tahvanainen
Utet
pagg. 240, euro 17

5

Giapponese

Il sushi fatto in casa

di VALERIA RUSCONI

Quante volte avete tentato di preparare il sushi a casa? Senza riuscirci perché vi mancavano gli strumenti giusti? Questo manuale è uno scrigno (letteralmente: ha la forma di un kit tubolare) che vi insegnerà come cavarvela da soli, senza correre al ristorante quando la voglia di cucina giapponese vi assalirà. In una palette troverete le ricette, dai maki ai sakamaki, i roll con dentro l'alga nori e fuori il riso, fino ai temaki, i con i ripieni dei più svariati ingredienti, due paia di bacchette — con l'ausilio dei reggi stick per le mosse più ardue — e l'immane stuio di bambù, usata da tutti gli chef. A cosa serve? Per stendere l'alga, lo strato di riso, il pesce e poi creare i roll. Un gioco davvero succulento.

Sushi. Japanese style
Newton Compton Editori
Con gadget
euro 9,90

6

Storia

Da Pellegrino Artusi alla scarpetta

di RAFFAELLA DE SANTIS

Le *Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana* di Stefano Cavallito tracciano una breve storia della nostra cucina per sbalzi, saltando tra ingredienti, cuochi, ristoranti, piccole nozioni di galateo dei nostri giorni. Si parte dal re di tutti i gastronomi Pellegrino Artusi, paragonato con arditezza a Benedetta Parodi. L'accostamento è azzardato ma rende l'idea, visto che Artusi diceva di scrivere le sue ricette per le massaie. Nel libretto ci sono poi consigli di buone maniere o di buon senso: per fare una bella figura al ristorante "non invitare raccontatori di barzellette, uomini inappetenti e donne schizzinose". Valeva al tempo del *Code Gourmand* di Horace Raison, guida scritta nel 1829, e vale oggi. Per la scarpetta invece non vi preoccupate, è stata sdoganata.

Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana
di Stefano Cavallito
Edt
pagg. 144, euro 12

7

Lezioni

Piatti senza regola d'arte

di MARCO TRABUCCO

Per violarle le regole devono esserci. Niki Segnit, foodwriter inglese, prima ha costruito con la sua *Grammatica dei sapori* il codice universale delle infinite combinazioni tra sapori. E adesso, con *Cucina laterale* ci invita a usare quel codice ma per violarlo e creare piatti sempre originali. È il paradosso di un libro di ricette anche corposo (oltre 600 pagine) e preciso in ogni grammatura come solo sanno esserlo gli anglosassoni, che ci invita ad abbandonare i libri di ricette e a tornare a cucinare come le nonne, basandosi su istinto, sensibilità ed esperienza. Dodici capitoli che partono da un elemento base, dal pane ad esempio, e ne propongono infinite variazioni, Segnit le chiama direzioni, viaggiando nel tempo e nelle cucine di tutto il mondo.

Cucina Laterale
di Niki Segnit
Prefazione di Yotam Ottolenghi
Gribaudo
pagg. 609, euro 29,90

8

Strumenti/2

A ogni ricetta la sua pentola

di PIERA MATTEUCCI

Ogni arte ha i suoi strumenti e la buona cucina non fa eccezione. Anzi, avere la pentola giusta se non è garanzia del successo del piatto, di sicuro aiuta a raggiungere lo scopo. Enrico Morteo e Marco Strina firmano dunque una raccolta di 36 ricette con la descrizione di altrettante pentole. Si scopre così che per una zuppa da 10 e lode non si può fare a meno del tegame in terracotta precedentemente tenuto a mollo in acqua, che per un brasato da leccarsi i baffi vale la pena attendere che la pentola in pietra ollare raggiunga lentamente la temperatura giusta e che, per un caramello della giusta consistenza, sono necessarie due cose: un occhio al termometro e un tegame rigorosamente in rame. Non resta che mettersi alla prova.

Belle e buone. Pentole e ricette
A cura di Enrico Morteo e Marco Strina
Hoepfi
pagg. 224, euro 29,90

9

Distillati

Uno, nessuno, centomila Mezcal

di LUCA MARTINELLI

Tom Bullock si definisce un esploratore di mezcal: per dieci anni ha attraversato le strade sterrate del Messico per scoprire i segreti di questo distillato di agave, custoditi dalle comunità indigene. Chi legge *Mezcal. La guida completa* sa che sarebbe meglio parlare al plurale, mezcales: sono oltre 200 le varietà di agave diffuse in una ventina di stati messicani, almeno 50 quelle trasformate in aguardiente. Ogni artigiano compie fino a mille azioni per distillare una pianta, che è sacra e raggiunge i 3 metri di altezza. Tra queste c'è la scelta di produrre un monovarietale, che esalta le caratteristiche dell'agave. Il mezcal Bullock insegna anche a berlo, mentre l'insero fotografico, ricchissimo, è un viaggio nella biodiversità del Messico.

© EPFOT.COM
Mezcal. La guida completa
 di Tom Bullock
 Giunti editore
 pagg. 224, euro 25

10

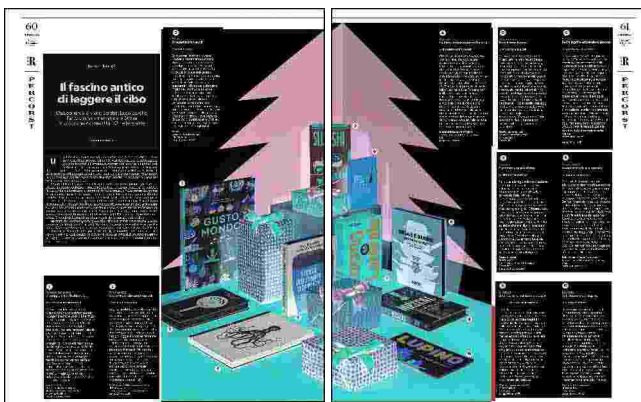
Bambini

Tutti a tavola con Lupino

di ILARIA ZAFFINO

"Rosso, giallo e arancione: bel pomodoro sembri un pallone", "Pesche, fragole e banane sono buone e sono sane", "Le uova sono anche divertenti per giocare: si possono dipingere e colorare"; nel secondo episodio di *Lupino*, il simpatico lupetto nato dalla fantasia e dalla matita dell'illustratore Matteo Riva, il piccolo protagonista si mette a tavola. E qui insieme al suo inseparabile amico, l'uccellino Kiwi, scoprirà che "ogni piatto una storia racconta". Dalla fattoria al mare, un allegro girotondo alla scoperta dei cibi più genuini e più vari da proporre ai bambini. Con rime facilmente orecchiabili, forme geometriche semplici e colori accesi, per trasformare il momento della tavola in gioco.

Lupino mangia genuino
 di Matteo Riva
 LO editions
 pagg. 46, euro 9,95



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 083430