

● ● VETRINA FOOD

La cucina è tutto un film

Le ricette di Quentin Tarantino e i viaggi di gusto di Stanley Tucci. La cultura del cibo e del vino nella grande storia e anche nel microcosmo della mitica Sangiovesa amata da Fellini. Le catastrofi di fronte a noi e quel che possiamo fare – in campagna, nei negozi, ai fornelli – per evitarle

CARLO OTTAVIANO

Avevete mai mangiato nella catena Teriyaki Donuts e assaggiato il Big Kahuna Burger? No? Poco male, neanche noi. Il brand è finto e il piatto non esiste, se non nei film di Quentin Tarantino. O, adesso, nel delizioso **Pulp Kitchen** di Silvia Casini, Francesco Pasqua e Raffaella Fenoglio. Restando nello sfavillante mondo del cinema, ecco Stanley Tucci che in **Ci vuole gusto** (Baldini+Castoldi, pp. 316, euro 20,00) confessa: “Devo ammettere che attualmente mi dedico molto di più al cibo che alla recitazione. Il cibo non è solo una parte fondamentale della mia vita, è la mia vita”. Tucci è l'orgoglioso erede di una famiglia italo-americana, da cui ha imparato che niente è più importante del buon cibo. Tra riflessioni, aneddoti, scoperte, ci sono anche le ricette e la magia dei piatti tradizionali così come li cucinava sua madre e il suo sconfinato amore per l'Italia. Il libro è memoir e profonda riflessione sul legame inscindibile tra vita e cibo.

Viaggio ancora più profondo nella storia è **La rivoluzione agricola araba** (Slow Food Editore, pp. 150, euro 16,50) in cui Andrew M. Watson racconta come tra Settecento e Millecento gli Arabi si sono espansi e hanno conquistato enormi territori, rendendosi protagonisti di un cambiamento epocale nelle abitudini agricole e alimentari. Hanno fatto conoscere piante fondamentali – oggi comunissime – per la nutrizione, la medicina, la produzione di legname o la cosmesi. Gli Arabi hanno il merito della diffusione degli agrumi in tutta l'area Mediterranea, del riso asiatico in Europa, delle banane in Africa, delle melanzane in Sicilia. A proposito, non mancano i riferimenti alla Sicilia nel denso saggio di Gianfranco Marrone **Gustoso e saporito, introduzione al discorso gastronomico**. “Nessuno – scrive l'autore – può confondere mangiare con alimentarsi e la tavola è al centro non della sola vita familiare ma anche di quella sociale. ... Il cibo infatti significa: elabora valori, narra, costruisce discorsi. Inoltre, il cibo comunica: presidia il campo sociale, anima dibattiti, si dispiega in eventi, genera economia”. Dà identità. Identità che si costru-

isce anche nella convivialità di una osteria, come dimostra **La Sangiovesa**, mitica location (amata da Fellini) di Sant'Arcangelo di Romagna, la cui storia è raccontata da Giorgio Melandri.

Mangiando – e facendo la spesa – influiamo nel bene e nel male sulla salute del nostro pianeta. Lo dimostrano benissimo Francesco Sottile e Antonio Canu. Il primo, docente di Biodiversità negli agrosistemi, in **Dalla parte della natura** (Slow Food Editore, pp. 172, euro 14,50) in modo brutale ci mette di fronte alle catastrofi ambientali di cui siamo responsabili, avendo sfruttato la natura in modo irrazionale. È tempo – auspica – di guardare al futuro ripartendo dal basso, cioè dal punto di vista non dell'uomo ma degli organismi vegetali, della flora spontanea e coltivata, degli organismi animali, della fauna selvatica ed allevata, delle risorse naturali quali luce e acqua. Canu in **Il mondo in un carrello** ci dice che, per quanto strano ci possa sembrare, il cambiamento potrebbe iniziare proprio dalla nostra prossima lista della spesa. E deve iniziare nelle famiglie, educando i più piccoli alla buona tavola. In tal senso, un vero e proprio manuale di civiltà (non solo in cucina) è **Zitto e mangia** dei fratelli Luca Giovanni e Marco Pappalardo che suggeriscono gli ingredienti giusti da mescolare per crescere bene in tutti i sensi. Dalle Edizioni LSWR arrivano due titoli che possiamo accostare: **In cucina con Marti e Michi** (pp.176, 16,90) di Francesca Messina e **Fake Cake** (pp.150, euro19,90) di Annamaria Colao e Chiara Grazia-dio. Il primo è un ricettario redatto direttamente dai figli dell'autrice, quindi a prova di bambino. Il secondo un utilissimo vademecum sulle buone pratiche e le conoscenze corrette da opporre ai falsi miti alimentari.

Per chiudere una lettura colta e assai divertente. Il progresso non ci sarebbe stato, senza gli **Sbronzi** di cui scrive Edward Slingerland, docente di filosofia alla Columbia. “Non è un caso – leggiamo – che nella brutale competizione fra gruppi culturali da cui emersero le civiltà, siano stati i bevitori, i fumatori e gli sballati a uscirne vincitori”.

● ● VETRINA FOOD

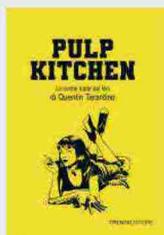
AA VV

Pulp Kitchen

Trenta Editore, 2022

pp. 145, euro 14,00

Gli esperti di cinema Silvia Casini e Francesco Pasqua hanno individuato nei film di Quentin Tarantino i piatti spesso utilizzati come spunto narrativo. La food blogger Raffaella Fenoglio ha creato ricette semplici e gustose. Il libro è così un intrigante ricettario, un saggio sul cinema pop, un reportage sui segreti di uno dei registi più osannati.



GIANFRANCO MARRONE

Gustoso e saporito

Bompiani, 2022

pp. 350, euro 25,00

L'autore indica le fondamenta della semiotica del cibo, argomento al centro dei suoi interessi di studioso e docente universitario. Scopre così due veri e propri idiomi: il gustoso, con cui riconosciamo ciò che sta nel piatto; il saporito, con cui percepiamo sensorialmente aromi, temperature, consistenze. Sono le lingue del discorso gastronomico.

GIORGIO MELANDRI

La Sangiovesa

Maggioli Editore, 2022

pp. 328, euro 25,00

I grandi classici della cucina di Romagna assieme alla storia del ristorante simbolo di cultura (alta e materiale) della zona. Un viaggio che parla di cucina di casa, gesti, contadini, storie della terra. E quasi si sentono le voci di Tonino Guerra e di Manlio Maggioli, parlarci di anima del territorio e di ruolo lungimirante della migliore imprenditoria.



ANTONIO CANU

Il mondo in un carrello

Il saggiatore, 2022

pp. 184, euro 19,00

Quanto mondo c'è negli oggetti che compriamo al supermercato? Antonio Canu, presidente di WWF Oasi, attraversa i corridoi di un supermercato, alla scoperta delle vite di cibi e oggetti che acquistiamo ogni giorno. Intrigante excursus storico e lezione di vita, perché le nostre scelte alimentari e di acquisto influiscono su ciò che ci circonda.

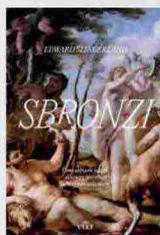
LUCA G. - MARCO PALLARDO

Zitto e mangia

San Paolo, 2022

pp. 176, euro 16,00

I due autori sono fratelli, l'uno chef e l'altro insegnante, entrambi impegnati sul fronte dell'educazione. Assieme a veri e propri suggerimenti in cucina, tante piste di riflessione per la vita quotidiana, ricette educative per crescere ragazzi sani, felici e consapevoli. Perché tutti dobbiamo imparare ad assaggiare (e mordere) la vita.



EDWARD SLINGERLAND

Sbronzi

Utet, 2022

pp. 398. Euro 26,00

Attingendo dall'archeologia, dalle neuroscienze, dalla letteratura e dalla genetica, l'autore dimostra che il nostro amore per l'ebbrezza non è un errore evolutivo, ma piuttosto la molla per affrontare spesso le sfide della vita: migliora la creatività, allevia lo stress, consolida la fiducia. Insomma, scrive, non avremmo la civiltà senza l'ebbrezza.