

Prezioso volume di Livia Aymonino: ogni ricetta è preceduta da una poesia. E Clara e Gigi Padovani svelano lo Street Food

Il sapere e i sapori: in libreria si va a tavola

I LIBRI

La cucina "tira", cresce il numero dei "foodies" - degli appassionati cioè che, intorno al cibo, possono costruire anche un viaggio o una vacanza - e anche le librerie si riempiono di titoli tutti dedicati alla cultura enogastronomica. Tra le novità colpisce la fantasia il gioioso, raffinato lavoro di Livia Aymonino, che nella vita si occupa di comunicazione, capace come pochi di intrecciare, lungo il filo della memoria, storie, ricette, frammenti di vita e di gusto. Il suo "Sapori di versi - Ricette in rima e pensieri in cucina" (Mursia, 16 euro) introduce ogni piatto con una breve poesia in rima: una sorta di esercizio zen, di medioevale rituale di memoria. Tutto si ferma intorno all'immaginazione del piatto - "un carciofo è un carciofo è un carciofo/se ti va di senti-

re un sapore/di carciofo, tu prendi un carciofo/ con le foglie, col gambo, col cuore" ... - poi, con arte gentile della divagazione, la ricetta si dilata e contestualizza in pratiche sperimentate, in citazioni di viaggio, in prestiti da amici e da cuochi. Da Fulvio Pierangelini e la sua passatina di ceci coi gamberi, al carciofo dello scrittore Vittorio Sermoni, dall'amore per le mousses e per le atmosfere perdute del Cipriani, alla campagna elettorale di Prodi. In fondo, sembra suggerire con leggerezza l'autrice, la vita è un poco come una ricetta.

RACCONTI

Una appassionante lettura storica e golosa del cibo di strada è il filo conduttore di "Street Food all'italiana" (Giunti, 14,90 euro) dei giornalisti gourmet Clara e Gigi Padovani. Il volume, ricco di ricette e illustrazioni storiche (di grande fascino quelle dedicate ai "maruzzari", i venditori di lumache napoletani di inizio secolo), attraversa il mondo degli artigia-

ni che impastano, friggono, infornano, lessano, mettendo insieme luoghi imperdibili.

Come l'Antica Sciammada di Genova, celebre per la farinata, e maestri della cucina italiana come Gualtiero Marchesi, Massimo Bottura, Fabio Picchi, Mauro Uliassi, Ciccio Sultano. Nello street food si legge in filigrana la storia di un paese: così, in una carrellata di racconti e ricette (tutte documentate con rigore) ci si immerge, da Nord a Sud, in un mondo fatto di crescentine, erbazzone, borlengo, lampredotto, olive ascolane, castagnaccio, arancine, panzerotti. Senza dimenticare che il cibo di strada si accompagna alla sete di strada. In questo modo gli autori raccontano il mondo di acquafrescai e grattachecche, regalando ai lettori anche la vera storia del tè freddo e la sua prima ricetta, codificata nel Buckeye Cook Book, una sorta di Talismano della Felicità americano del 1883.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.