



**Libri**  
**I grandi chef sotto l'albero con i ricettari d'autore**

Ottaviano a pag. 20

# Sotto l'albero letture d'autore per buongustai

## STRENNE

**N**atale è la festa della socialità e dell'abbondanza. In particolare a tavola durante pranzi e cenoni, quando si fa sfoggio di capacità culinarie, si offrono i cibi della tradizione, si parla di piatti e ricette. È pure – statistiche alla mano – il momento dell'anno in cui si comprano e regalano più libri. Quelli di cucina con le foto che fanno venire fame solo a guardarle, le mille curiosità, pieni di umanità e di storie di successo spesso partite dal nulla, sono ideali come strenne sotto l'albero. Per provare a mettere assieme sapori e saperi partiamo dai libri dei grandi chef. Con una premessa: i cuochi un tempo venivano snobbati. «Se non studi, ti mando a lavorare in cucina», diceva il padre al figlio asino. Oggi sono famosi come gli atleti o le star del cinema e intervistati a destra e a manca nel ruolo di maître a penser.

## LE RICETTE

Massimo Bottura, modenese, laurea honoris causa a Bologna, 3 volte miglior cuoco al mondo secondo l'autorevole 50Best Restaurant's, assieme alla moglie Lara Gilmore (gallerista d'arte newyorkese) firma "Slow Food, Fast Cars". È il racconto di come hanno costruito il sogno della loro vita («in attesa di uno nuovo»), mette le mani avanti Massimo), realizzando Casa Maria Luigia, un luogo pieno di magia nelle campagne emiliane. La coppia si svela nei loro lati più intimi e autentici e vorrebbe essere – almeno così si augura – un esempio della nuova ospitalità che dovrebbe caratteriz-

zare l'hôtellerie italiana. Nel libro, ovviamente, anche le ricette (85) di piatti e drink serviti in quest'angolo di paradiso.

## IL PASTICCERE

A sorpresa non di dolci ma di primi piatti, sono le ricette dell'altro re della cucina italiana, il maître pâtissier Iginò Massari, severissimo giudice di talent show televisivi e storico presidente dei pasticceri italiani. "L'altro Massari" è giustamente il titolo del volume che raccoglie e reinterpreta 80 grandi primi piatti della tradizione italiana. «È un po' come se io, un pasticciere, – confessa – abbia voluto scrivere un libro sui primi piatti per cantarvi il mio blues, per cercare di rivivere l'intreccio di ricordi, sensazioni, che se ne stavano nell'angolo della memoria dove tutto riposa, addormentate da tanto tempo, forse troppo. Anche stavolta mi torna in mente la trattoria gelateria di mia madre a Brescia. In quell'ambiente ho scoperto il riso, candido come la luna, che sa trasformarsi in sole nel risotto alla milanese, mentre le paste si tuffano e gli gnocchi galleggiano, saltellano briosi, bianchi, verdi o rossi, patriottici più che mai». A chiudere il capitolo grandi chef, c'è un volume – da patiti e curiosi dell'alta cucina – che li sistematizza in un vero e proprio "Atlante dei cuochi". Enrico Vignoli e Marco Bolasco hanno compiuto un viaggio nella storia della cucina internazionale, raccontata attraverso le biografie di 250 cuochi che hanno contribuito e stanno contribuendo a definire le tendenze, le idee, i menù e i piatti della gastronomia mondiale. «La creatività e l'identità di un

cuoco – scrivono gli autori – non sono frutto solamente del suo genio, ma spesso prendono forma sulla base di esperienze, relazioni, influenze. Ci siamo resi conto di quanto il percorso di formazione di uno chef sia fondamentale per poterlo comprendere».

## DEGUSTAZIONI SULLA NAVE

A cavallo tra cucina, storia e curiosità, perfetto come dono sotto l'albero, è "Titanic, il libro di cucina ufficiale". I menu e le descrizioni del cibo servito sulla nave che naufragò contro un iceberg nel 1912 ci arrivano grazie all'accurato lavoro di Veronica Hinke. «Dobbiamo essere grati – scrive – ai passeggeri e ai membri dell'equipaggio del Titanic che hanno riposto nelle tasche dei loro cappotti e delle loro uniformi i menu della nave. Grazie a queste persone, conosciamo oggi i pasti che venivano serviti a bordo del leggendario transatlantico durante il suo viaggio conclusosi tragicamente». Le 40 ricette sono buone per ogni occasione – dalla colazione, allo spuntino nel pomeriggio, alla cena di gala – tanto più durante le feste. Assai curioso e intrigante anche "Spaghetti" del critico musicale Luca Fassina che in 30 anni di lavoro ha incontrato le rock star più famose, finendo spesso per parlare anche di cibo. Tra le sue pagine troviamo così Metallica, AC/DC, Van Halen, Queen e Zucchero, icone come Police, Bowie, e Vasco, altre più di nicchia come Ritchie Blackmore, Paradise Lost o Alice Cooper, sino ad arrivare ai Maneskin. I capitoli sono arricchiti dalle ricette più amate dalle rockstar. «Musica e cibo – ricorda l'autore – sono strettamente legati ai nostri sensi

I libri dei grandi chef diventano ideali regali di Natale: menu, foto e storie fondono alla perfezione sapori e saperi

**MASSIMO BOTTURA**  
**RACCONTA LA SUA "CASA"**  
**D'AMORE PER LA TAVOLA**  
**IGINÒ MASSARI**  
**REINVENTA I PRIMI PIATTI**  
**DELLA TRADIZIONE**

**TRA LE TANTE CURIOSITÀ,**  
**GLI SPAGHETTI PREFERITI**  
**DALLE ROCKSTAR E LE**  
**SPECIALITÀ DELLE CENE**  
**SERVITE SUL TITANIC**  
**NAUFRAGATO NEL 1912**



e sono parte importante delle nostre relazioni». L'odore di sangue in "La cucina in giallo" non è quello della bistecca appena tolta dalla piastra, ma di fitte trame e truci omidici che vedono chef e gourmet vittime e/o colpevoli. A impiattare e servirci tensione e misteri sono alcuni campioni della scuderia **Sellerio** (Santo Piazzese, Alicia Giménez-Bartlett, Gaetano Savatteri, Marco Malvaldi, Francesco Recami, Antonio Manzini, Alessandro Robecchi, Simona Tanzini) sulla scia di un filone d'oro - quello della cucina mescolata col noir - che ci rimanda a Nero Wolfe e George Simenon. In questo caso con vicende ambientate quasi tutte ai giorni nostri. Grandi cenoni e ovviamente tanti brindisi.

### DRINK E BIRRE

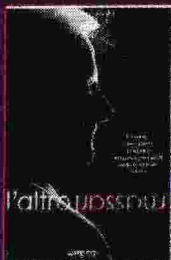
Nel mare di libri sul bere, si distinguono due titoli: "La grammatica della birra" di Maurizio Maestrelli, autorevole critico del settore, che accompagna con spiegazioni tecniche chiare e aneddoti assai curiosi da pub, il lettore passo passo nell'universo della birra e "Cocktail" di Bruno Vanzan su tutto ciò che bisogna sapere per riconoscere e preparare un drink di qualità. L'autore, barman che vanta oltre 500 mila followers sui suoi canali social, ha realizzato un volume unico nel suo genere che se da un lato garantisce al neofita dei cocktail una guida accessibile e di facile consultazione, dall'altro conquista l'appassionato più esigente a prescindere dall'età.

**Carlo Ottaviano**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**MASSIMO BOTTURA e LARA GILMORE**  
Slow Food, Fast Cars  
IPPOCAMPO  
256 pagine  
39,90 euro



**IGINO MASSARI**  
L'altro Massari  
GAMBERO ROSSO  
224 pagine  
28,90 euro



**BRUNO VANZAN**  
Cocktail  
IL CUCCHIAIO D'ARGENTO  
360 pagine,  
39 euro



**ENRICO VIGNALI, MARCO BOLASCO**  
L'atlante dei cuochi  
SLOW FOOD EDITORE, 2023  
304 pagine  
39 euro



**AAVV**  
Cucina in giallo  
SELLERIO  
432 pagine  
16 euro



**VERONICA HINKE**  
Titanic. Il libro di cucina ufficiale  
MAGAZZINI SALANI  
144 pagine  
24,90 euro



**LUCA FASSINA**  
Spaghetti  
Le rockstar a tavola  
OLIGO EDITORE  
108 pagine,  
13 euro



**MAURIZIO MAESTRELLI**  
La grammatica della birra  
GRIBAUDO  
210 pagine,  
24 euro



A sinistra, una illustrazione di Freepik. In alto, elaborazione grafica Vectonauta dedicata a babbo Natale che legge le letterine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

098157