



Sotto l'albero letture d'autore per buongustai

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

STRENNE

Natale 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 à 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 newyor-

kese) 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 caratterizzare 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 Iginio 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 – dappati e curiosi dell'alta cucina – che li sistemizza 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

Acavallo 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 Pollice, 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 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 trucchi omidici che vedono chef e gourmet vittime e/o colpevoli. A impiattare e servirvi 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.

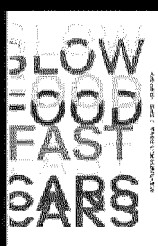
DRINK E BIRRE

Nel mare di libri sul bere, si distinguono due titoli: "La grammatica della birra" di Maurizio Mastrelli, 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

I TITOLI



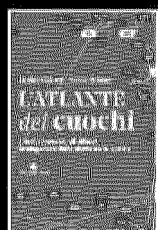
MASSIMO BOTTURA e LARA GILMORE
Slow Food, Fast Cars
IPPOCAMPO
256 pagine
39,90 euro



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



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



ENRICO VIGNALI, MARCO BOLASCO
L'abante 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

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



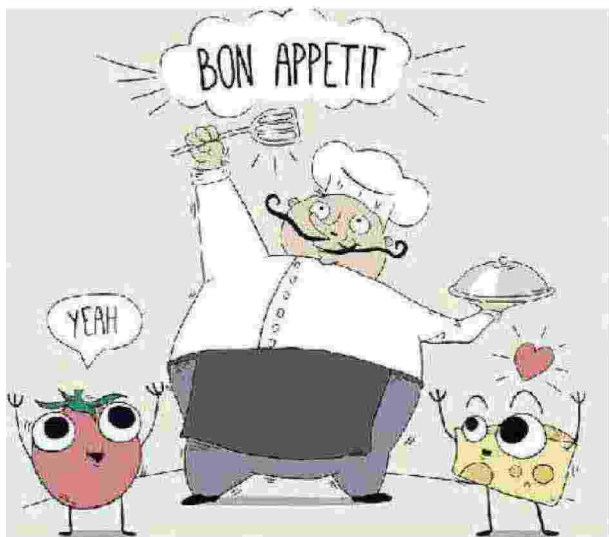
LUCA FASSINA
Spaghetti
Le rockstar a tavola
OLIGO EDITORE
108 pagine,
13 euro



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

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

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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

098157