

L'antico sapore dei libri

di Geraldina Colotti

LETTURE DA BUONGUSTAIO,

CUCINATE CON

TUTTI GLI ODORI.

SPEZIE E COCKTAIL

DI PAGINE COMBinate

CON ARTE. STORIA DI PAL,

IL BAMBINO CHE LA MAMMA

VOLEVA INGOZZARE

Dall'agliata genovese a quella catalana, dalla harissa marocchina alla chichayana peruviana. Ricette a tutta zaffata in un libro della giornalista Miti Vigliero Lami, che conferma il suo talento umoristico. **Saporitissimo giglio** (Marsilio, 12,00 euro) rende gli... odori delle armi all'*allium* e alla sua grande famiglia. Antica panacea per ogni male (rabbia, catarro o piedi gonfi), ma anche alimento "fetidissimo e politicamente scorretto", l'aglio è un bulbo "antisociale". Tutto per colpa dell'affascinante pastore Allio, che metteva zizzania fra gli dei. E così i Celesti, stufi dei suoi intrighi, lo tramutarono in aglio e lo seppellirono sotto terra con tanto di aflore, affinché chi volesse avvicinarlo non potesse nascondere a nessuno. Da allora sono stati in molti a sfidare

l'odore. Sembra che per primi siano stati i cinesi a considerarlo, insieme alla cipolla, una delle più importanti piante alimentari-medicamentose. Si era all'incirca nel 3.000 a.C. Poi l'aglio arrivò in Iran e in Egitto, dove ebbe un successo strepitoso, soprattutto come cibo per gli schiavi che costruivano le piramidi. Prezioso antisettico per la gente di mare, accompagnò i viaggi dei Vichinghi e dei Fenici e poi quello di Cristoforo Colombo, che lo diede ai nativi d'America in cambio di tutti i prodotti che si portò via. Chissà che non nasca da lì il proverbio "far mangiare l'aglio a qualcuno", che in linguaggio costiero vuol dire far pentire quel qualcuno amaramente...

Neanche uno spicchietto d'aglio, e solo qualche dadino di cipolla nei due volumi di cucina dedicati ai ragazzi, editi da Mondadori. **Il grande libro delle feste** di Wilma Bellini, Gina di Fidio e Gianna Spadini (19,80 euro) propone ai più piccoli ricette per tutti i gusti, consigli e idee per organizzare le proprie feste in allegria: dagli addobbi (fiori secchi o tovagliette, ciotole e candele galleggianti) alle regole per accogliere gli ospiti, tutto è spiegato con cura in un ricco volume illustrato. E in più, 81 giochi tradizionali, sedentari o di movimento: dal gioco del tappo a ruba mazzetto, dal mercante in fiera a sette e mezzo o a briscola.

Pappe da favola di Carmela Cipriani (16 euro), suggerisce invece agli adulti come preparare golose ricette per fare di ogni bambino un buongustaio: merendine cucinate in modo sano, verdure semplici ma appetitose, stuzzichini e minestre per non diventare come Pal, il

bambino molle come un cencio che ogni giorno la mamma doveva gonfiare. Alla fine Pal troverà l'amore e si libererà in volo con la sua Lina, e insieme formeranno la parola Pal-lina. Ma intanto, i bambini avranno già finito la "minestrina di orzetto" e passeranno al secondo ascoltando la storia di re Lupone o quella di Mangiapolenta. A ogni ricetta è abbinata una favola o una filastrocca, non c'è che l'imbarazzo della scelta, dall'antipasto al dessert.

Dalla "tavola alla favola" anche nelle

"500 ricette raccontate" da Letizia Nucciotti, originaria di Piancastagnaio, sul versante senese del monte Amiata. **L'antichief** (Stampa Alternativa/Nuovi equilibri, 18 euro) riassume nel titolo la filosofia della cuoca: cibo semplice e antichi sapori frutto di molti anni di esperienza al "Cornacchino", uno dei più antichi agriturismi della zona. Come un profumo di *madeleine*, il volume rievoca le atmosfere dell'Italia di ieri: l'Italia della Fiat 600, quando in tutto il paese c'erano due televisori e si stava in tanti davanti al video nella "bottega di Iadere", sul retro di casa Nucciotti. C'è la storia del fungo di Ermenegildo e quella di Valerio della Buca, anche detto il Ciofecca, quella di mamma Gina e dell'addetto all'ufficio postale. Personaggi e favole vere con cui varcare a passo lieve la soglia immaginaria tra primi e secondi piatti: senza aver troppo da preparare e senza appesantirsi.

Con lo stesso spirito, l'architetta cosentina Valeria Vocaturo combina saperi e sapori mediterranei in un libri-

no dal titolo **La cucina di Valeria** (Voland, 10 euro). Spicchi d'aglio, spezie e peperoncino arricchiscono "la zuppa di Monica estiva" o la "minestra di zia

Nini". Le regole di "controcultura culinaria" sono solo due: valorizzare la buona cucina domestica calabrese e i prodotti del territorio; far valere le "qualità del povero" che, nell'appropriarsi del "potere gastronomico" diventa più ricco del ricco. Nel volumetto illustrato, anche menù completi per un Natale in compagnia, da concludere con un buon Moscato passito di Pantelleria.

Leggeri ma buongustai, golosi ma nel rispetto degli animali e dell'ambiente, i percorsi di "sapori e saperi" proposti da Emanuela Barbero, Alessandro Cattelan e Annalaura Sagramora nel volume **La cucina etica** (Sonda, 18 euro). Una raccolta di oltre 700 ricette vegan, introdotta da Marinella Correggia, spiega le ragioni etiche, ecologiche, salutistiche dell'essere vegan, lo stile di vita che bandisce da tavola tutti i prodotti di origine animale, comprese le uova e il latte. Dietro ogni litro di latte – spiegano gli autori – c'è un vitellino isolato alla nascita e condannato a morte. Dietro ogni uovo, un pulcino maschio verrà triturato perché non può covare. Nessuna pietà, invece, per l'essere-verdura, che viene gustosamente cucinato in tutte le salse. Solo alcuni monaci dell'India profonda, infatti, seguono lo stile vegan: in modo ancor più radicale, nutrendosi soltanto di frutti maturi.

E per finire, due libri in salsa storico-politica, introdotti da Luigi Veronelli. È una filibusta tutta da scoprire quella che la francese Melani Le Bris descrive nel volume **La cucina della filibusta** (Elcuthera, 18 euro). Gustose *derivés* ne presente farciscono le centinaia di ricette-base, sperimentate dall'autrice. I filibustieri furono i primi partigiani: suggerisce Le Bris padre, storico della pirateria. Comparvero nel sedicesimo secolo (e non 100 anni dopo, come si crede) e in un primo tempo si opposero al dominio sul Nuovo Mondo da parte di spagnoli e portoghesi, allora benedetti dal Papa. Poi incarnarono la reazione dei protestanti alle aggressioni dei cattolici. E cent'anni

dopo, pur nelle loro devastanti scorrerie, rappresentarono l'idea di una "controscienza". Certo è che si deve ai filibustieri la scoperta di molte spezie e deliziosi cocktail, combinati con arte.

La cuoca rossa (DeriveApprodi, 15 euro) racconta la storia di una cellula spartachista al Bauhaus di Weimar. Voce narrante è Hannah H., studentessa dell'Atelier di Gropius e spartachista, detta anche "la cuoca rossa". Il suo diario annota eventi storici e discussioni infuocate, ma è anche un ricettario di cucina tedesca: un bollente "potée di Weimar" che va dal 1919 al '27. L'autore è sempre Anonimo, che ha firmato altri due volumi di impostazione simile per la stessa casa editrice. *La cucina impudica* raccontava la Parigi anni venti con gli occhi di una donna di facili costumi. *La cuoca di Durruti* era il diario di una militante rivoluzionaria nella guerra civile spagnola, tra il 1932 e il '39. In questo racconto appassionante, Anonimo ricostruisce le atmosfere turbinose che intrecciarono arte e rivoluzione prima che la Germania precipitasse nell'incubo nazista. "Erano tutti giovani e carichi di entusiasmo rivoluzionario – scrive l'Anonimo -, volevano cambiare il mondo e la vita... Di fronte alla loro storia, alle loro passioni e nonostante i loro errori, ancora una volta dobbiamo dire: ben scavato vecchia talpa!"