

LIBRI & FOOD di Sabina Minardi

SORELLE GOLOSE

L'amore si nutre: di tagliatelle di zucchine, di taboulé al coriandolo, di indivia al gratin. E di profiterole, ovviamente alla salsa calda di cioccolato.

Sono le ricette che Juliette Nothomb, cuoca e giramondo, ha rielaborato come atto d'amore per la sorella Amélie in "La cucina di Amélie" (appena pubblicato, per la collana "Finestre", da **Voland**): curioso, e goloso, ricettario, ricco di aneddoti e ricordi d'infanzia. Un catalogo di sapori in forma di gioco dove è l'affetto l'ingrediente predominante: quello che esalta ogni piatto, lo promuove da proposta ordinaria a occasione di piacere e intimità. Consacra una sorellanza che l'autrice di "Stupori e tremori" non ha mai nascosto nei suoi libri: un legame così stretto, così tenace, da apparire, talvolta, ossessivo. Ci sono, nel libro, i viaggi delle due sorelle, le tracce di una biografia costellata di trasferimenti familiari dall'Asia all'Europa, di lingue che si mischiano alle spezie, di scoperte gastronomiche e fantasie letterarie. Il risultato è un omaggio leggero e scanzonato alla sensualità golosa di Amélie: una pas-



Juliette Nothomb.

sione che della scrittrice ignoravamo, se non addirittura credevamo impossibile, vista l'anoressia sempre incombente. E un approccio alla cucina valido per tutti: dalla libertà di sostituire gli ingredienti, lasciandosi guidare dal cuore, al diritto di divagare sempre. Perché più che metafisica la cucina è metafora: trascrizione di ciò che siamo. Di ciò che amiamo.