

Cucina

Juliette Nothomb, LA CUCINA DI AMÉLIE, ed. orig. 2008, trad. dal francese di Eleonora Corsi, pp. 155, € 16, **Voland**, Roma 2009

Algida e paradossale, pungente e narcisista, snob ma supremamente abile nell'offrire al lettore comune l'illusione di un'emozionante complicità intellettuale riservata a un'élite, Amélie Nothomb è, ancor prima che una scrittrice di notevole originalità, una geniale promotrice della propria immagine, della propria biografia, del proprio stile di vita. In questo libretto lascia la parola alla sorella maggiore Juliette, compagna simbiotica della sua adolescenza, che erige in suo onore una sorta di monumento: un ricettario familiare, arricchito da qualche pagina relativa al cibo tratta dai suoi romanzi. Prevalgono le fantasiose ricette di dolci d'ogni sorta, i cui ingredienti esotici rimandano alla giovinezza vagabonda delle due sorelle, cresciute tra il Giappone, la Cina e New York al seguito del padre diplomatico, e poi vissute per qualche tempo in Bangladesh. Anche l'origine belga si fa comunque sentire, laddove entrano in scena il cioccolato bianco, le mou al cioccolato fondente, le crêpes al liquore di mandarino e soprattutto il gelato ai *cluberdons*, "morbide caramelle DOC a forma di cono aromatizzate al lampone". Poco dietetiche, di esecuzione problematica e fondate spesso su ingredienti di non facile reperimento in Italia, le ricette di Juliette Nothomb, illustrate dall'autrice stessa con spiritose caricature, sono gradevoli soprattutto alla lettura e delizieranno i fan della sorella romanziera. La presentazione editoriale unisce una grafica molto accattivante a una traduzione impeccabile, condotta con evidente partecipazione.

MARIOLINA BERTINI

Egi Volterrani, FRATTAGLIE. RICETTE DELL'AMOR PERDUTO, pp. 168, € 12, **Blu**, Torino 2009

Come anche Ernesto Ferrero afferma nella sua introduzione, questo non è solo un libro di ricette, ma un'insalata di ricordi e poesie, i cui ingredienti sono disegni e quadri colorati, mare, malinconia e solitudine, storia e passione, memoria e sentimento, morte e testamento. Il condimento è rappresentato dai disegni dell'autore, che accompagnano gusti e profumi suggeriti nei testi. Al contempo affiorano le esperienze di una vita che vede Egi Volterrani architetto, urbanista, pittore, scultore, grafico, docente, scenografo, autore teatrale, traduttore, editore e cuoco di genio per gli amici. Suddivise per stagioni, apprese qua e là in luoghi anche lontani come l'Africa e il Medio Oriente, le ricette sono contornate dai ricordi di amici e compagni di strada. Le poesie che le seguono richiamano innumerevoli suggestioni, quali la femminilità ("gambe nervose e ben gestite, ginocchia rotonde con le fossette"), il piacere ("liquida

gioia, liquefatto abbandono"), l'amore ("tenera odorosa e fresca, ogni tua parola e ogni mossa si accumula, come si forma il burro nella zangola") e, nell'*Estate di San Martino*, la nostalgia della gioventù nell'autunno della vita. L'autore recupera cibi, tradizioni e radici piemontesi, con la confidenza di "non stare a dire come fare la polenta, lo sai", mostrando così il rispetto dell'intelligenza del lettore-cuoco. Ci descrive il *potagè* e par di sentire il profumo di scorza di limone e arancia, coccole di ginepro, tuia, cipresso e eucalipto. Mentre ci rivela la composizione della salsiccia di Bra, e che "le acciughe con i tartufi durano sempre troppo poco, per la dannosa colpa della gola", affianca il nostro capriolo al kudu minore, antilope del Congo, e ci incanta con la *Tharida*, il piatto preferito dal Profeta, di tradizione araba, berbera, persiana, ebrea consumato dall'Afghanistan all'Andalusia. Gli ingredienti, non dosati, hanno spesso nome e cognome: le "Pere Cherpastomi", i "gemelli" "Tarassaco-Girasoil-Pissenlit" e tutti i funghi della zuppa che si presentano con il nome popolare e a fianco quello scientifico, come in un quaderno di erboristeria. Nelle *Frattaglie* non mancano i vini, che son diversi ("se l'Anguilla è calda o a temperatura ambiente"), o sorprendenti come "il Brachetto secco di alta gradazione vicino alla Lepre pazza al ginepro". Infine, questo prestigiatore culinario, che ispira fascino e ammirazione, tra un'informazione antropologica e una citazione storica e un dettaglio enciclopedico sul "pigolio della Pispola", ci consiglia di "divertirci con queste minutaglie".

CLAUDIA COSTAMAGNA

LA CUCINA DEI GIOVANI HOLDEN. COSA MANGIANO I RAGAZZI (E COSA CUCINANO) QUANDO VIVONO DA SOLI, a cura di Stefania Bertola, pp. 190, € 14, **Blu**, Torino 2009

Un piccolo drappello di studenti della scuola Holden decide di aprire la porta di casa, ma soprattutto dell'annesso frigorifero, per dare vita alla propria biografia alimentare. Ne emerge, com'è ovvio, un ritratto generazionale dove le ricette della nonna si mescolano inesorabilmente al *junk-food* e ai carrelli del discount più vicino a casa. C'è chi si dedica anima e corpo alla "spesa cromatica" e chi è alla disperata ricerca di un *African Market* dove trovare il *gombò*. A volte dalla marca del sugo alla speculazione sui massimi sistemi il passo è breve, e un innocente Sofficino Fin-dus può scatenare una non indispensabile parentesi autocelebrativa. Al grido di "Senza spesa non ci so stare", nessuno dei giovani autori si sottrae al fascino minimalista della lista, che assembla chinotto e kebab, burro di arachidi e pancarrè, Nutella e sottomarche dell'LD. La scelta dei prodotti è anche e soprattutto il frutto di una riflessione estetica: spesso il colore della confezione e il luogo dell'acquisto diventano fattori determinanti, che possono prevalere sui sapori e sul loro armonico amalgamarsi. Di fatto il cibo resta in

secondo piano rispetto al contesto in cui è consumato, al nome che ha, alle immagini che è capace di evocare. Emblematici in tal senso *Il Manifesto Programmatico della Pasta e Patate* o *La torta dei cartoni animati*, fino all'approdo nichilista del *Cibo Inesistente*. Il risultato è una mappa socio-antropologica del consumatore under trenta, una geografia di idiosincrasie (caffè ma solo macchiato, dado ma non Liebig...), emozioni visive, reminescenze infantili e precarie infatuazioni. La retorica della cucina come luogo d'incontro e tempio dell'eroticismo si appresta a essere cancellata, insieme ai suoi intingoli speziati e al suo armamentario di mestoli, setacci ed erbe afrodisiache. Eppure sopravvive ancora il salame di cioccolato e, inaffondabile, la scatoletta di Simmenthal quando si parte per una camminata in montagna. Forse non tutto è perduto.

GAIA SALVADORI

Simonetta Greggio, STELLE DI PROVENZA
pp. 129, € 14,60, *Corbaccio, Milano 2009*

Simonetta Greggio è una scrittrice di romanzi d'amore. Di storie un po' contorte, sofisticate, su rapporti tra donne con aspirazioni intellettuali. Non poteva mancare, alla sua gamma di genere, la cucina. Così la sua ultima fatica rideclina la passione amorosa all'interno di una piccola trattoria della Provenza gestita da un grande cuoco alla ricerca di una rinnovata semplicità. Gaspard, appesantito dalla vita mondana e da un carattere non proprio cordiale, si rifugia in un paesello sperduto della Francia del Sud a gestire un locale con una manciata di tavoli. Inevitabilmente la fama lo perseguita, e la trattoria via via si trasforma in un luogo di culto per bocche fini. Inoltre Gaspard incontra per accidente l'amore vero, incarnato in una giovane donna, bellissima sceneggiatrice, che però è segnata da un eccesso di magrezza. Grazie alle cure attente e alla conoscenza profonda delle arti della cucina, Gaspard risana la ragazza dall'anoressia e insieme si avviano verso un futuro magico, di cucina e sole permanente. Questo è solo un esempio di come certa letteratura di puro intrattenimento abbia accolto il gusto per la cucina come un ingrediente obbligatorio per fare audience. L'accostamento, poi, cibo/amore è quasi d'obbligo: l'amore per la vita che prorompe e vince il lato oscuro insito in ognuno di noi, la fosca tendenza all'annullamento. Il romanzo è corredato, è ovvio, da tanto di ricette e illustrazioni che richiamano i piatti cucinati da Gaspard per la sua bella. Ironia neanche a parlarne. Solo cumuli di stereotipi sul potere maieutico della buona cucina, sul suo valore salvifico. Senza nemmeno la cornice del giallo che ha trasformato i ricettari in indizi veri e propri, in codici tracciati per individuare l'assassino. Dopo tanti anni di esercizio, siamo forse di fronte allo spegnersi, auspicabile, di un fenomeno che ha smarrito il suo

fascino?

CAMILLA VALLETTI

Paul Freedman, IL GUSTO DELLE SPEZIE NEL MEDIOEVO, ed.orig. 2008, trad dall'inglese di Domenico Giusti, pp.314, € 28, *Il Mulino, Bologna 2009*.

Out of the East. Spices and Medieval Imagination. Il titolo originale del libro di Paul Freedman, docente di storia alla Yale University, è di per se stesso abbastanza eloquente. Da un lato, l'Estremo Oriente, il regno delle spezie, territorio sconosciuto e misterioso, quasi magico, che nell'immaginario medievale tende a confondersi con il mitico Eden; dall'altro, una rappresentazione mentale delle spezie che contribuisce a spiegarne la eccezionale fortuna nell'Europa degli ultimi secoli del Medioevo, con quantità e varietà mai viste né prima né poi. La "follia" medievale per le spezie è tema ormai ben noto alla storiografia. Grazie al rigoroso lavoro di alcuni specialisti, abbiamo imparato che zenzero, cannella, pepe, chiodi di garofano, noce moscata, macis, "grani del paradiso" (meleghetta), galanga e altre spezie trovavano largo impiego nell'alta cucina del tempo, soprattutto nelle salse servite con pesci e carni arrosto: un ruolo centrale che risponde a nuove mode gastronomiche e a precise tendenze di gusto, ma che ancora di più segnala il valore simbolico di quei prodotti rari e costosi come espressione di ricchezza, potere e prestigio sociale. Quanto all'uso "terapeutico" delle spezie, nell'Occidente medievale le loro proprietà erano intese più in chiave igienico-dietetica, e quindi preventiva, che non in funzione propriamente farmacologica: i numerosi *regimina sanitatis* coniugano per l'appunto cucina e regole per il benessere psico-fisico. Non estraneo al potere di fascinazione delle spezie è inoltre il loro valore sacrale e rituale, argomento tra i più originali del volume, analogamente a quello sul giudizio dei moralisti in merito al consumo smodato di spezie e all'avidità dei mercanti. Nel tardo Quattrocento fu proprio la ricerca di maggiori profitti nel commercio delle spezie a muovere verso rotte ignote le navi di spagnoli e portoghesi. Nel successo di questi viaggi si individuano le premesse per una più ampia disponibilità e accessibilità di quei prodotti esotici, che a partire dal Seicento avrebbero vissuto un irreversibile declino.

IRMA NASO



disegni di Franco Matticchio