



La cucina di Amélie. Quando in cucina la parola chiave è il gioco

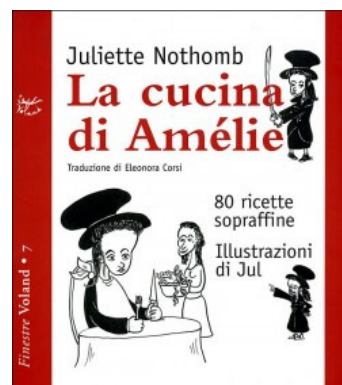
Lunedì, 30 agosto 2010

di Benedetta Dimaggio

Visita i Luoghi Sacri

Vieni e Scopri le Origini della Fede Cristiana

Annunci Google



Può un libro di cucina deliziare il palato e insieme la fantasia? Può una ricetta appagare sia lo stomaco che la voglia di giocare che abbiamo innata? Può un piatto solleticare sia i sensi che i nostri sogni? Si direbbe che **Juliette Nothomb** pensa di proprio sì e per questo ha dato vita ad un delizioso libro di ricette sopraffine dedicato al palato eccentrico della sua famosissima sorella. Questo è "**La cucina di Amélie**" un vero e proprio altare gastronomico innalzato ad Amélie Nothomb.

Condensato in questo insolito ricettario vi è una sorta di ironia culinaria creatrice di piatti bizzarri e deliziosi. Le illustrazioni che lo accompagnano gli conferiscono l'aria tipica di un libro magico, venuto fuori da una qualche soffitta di una strega di un mondo incantato, popolato di ingredienti bislacchi. Ne viene fuori un libro divertente e gustoso che stuzzica gola e fantasia.

La parola chiave è il godimento, non solo del palato, ma soprattutto della mente, delle mani, dell'olfatto perché Juliette Nothomb vuole soprattutto indicarci che il solo cucinare è già un piacere se ci lasciamo andare e improvvisiamo sulle note delle nostre voglie sopite. E così che vengono fuori dei piatti appetitosi e surreali che evocano i sapori dell'infanzia, dei paesaggi cari, delle fantasie infantili. E proprio i piatti strani che sognavamo da bambini, mettendo insieme i nostri cibi preferiti in maniera casuale, seguendo solo la logica della gola, qui diventano realtà. È per questo che a dispetto di ogni libro di cucina che si rispetti, questo inizia dai dolci per il solo e quindi non semplice fatto che Amélie ne è ghiotta. E questo basta.

Ci sono ricette per i dolci venerati che richiamano i paesaggi tipici del panorama giapponese tanto adorato dalla scrittrice, le fantasie pasticciare al the darjeeling, gli esperimenti golosi al cassis. Protagoniste indiscusse della sezione salata sono la zuccina e l'indivia e il monito "nulla va sprecato". Dedicato agli adoratori della scrittrice belga è poi il capitolo riservato alle ricette di alcuni personaggi celebri della penna di Amélie tra cui il grasso Pretextat di "Igiene dell'assassino" con il suo proteico aperitivo, il decantato profiterol di Bernadette Bernardin da "Le Catilinarie", e il cioccolato bianco di "Metafisica dei tubi". Ancora due interi capitoli dedicati al gelato fatto in casa e alle sublimi variazioni sul tema della banana split.

Come si conclude un libro così? Ovviamente con la ricetta detestata perché questo libro è un inno all'edonismo più giocoso, più infantile, che si muove tra gli eccessi di passioni e che trova nella cucina il suo habitat più fertile.

La cucina di Amélie

Autrice: Juliette Nothomb

Casa editrice: **Voland**, ottobre 2009

Pagine: 155

Prezzo: 16 €

Rubrica: **Food & Wine, Libri** - Segui i commenti ([feed RSS](#))

Lascia un Commento