



IL LIBRO È SERVITO

L'esercito degli chef scrittori che hanno sconfitto suor Germana

di **Roberto Perrone**

**Dal manuale al romanzo,
dall'autobiografia
ai racconti di vita. E così
il ricettario-strenna va
in pensione**

Suor Germana non è più sola. Fino a una decina di anni fa, quando si parlava di libri di cucina, c'era praticamente solo lei, con il suo immancabile ricettario-strenna. Il genere culinario occupava nelle librerie, sì e no, mezzo scaffale. Adesso i libri di cucina abbondano: da sette anni uno dei più antichi premi letterari italiani, il Bancarella, ha una sezione dedicata all'argomento. Il genere più diffuso è il ricettario. Spesso mascherato, seguendo le esigenze del marketing e dell'ego, ma alla fine a questo s'arriva, alle ricette. La campionessa del ricettario nazional-popolare (da trascinarsi televisivo) è Benedetta Parodi con i suoi gastrosellers pubblicati da Rizzoli. Poi ci sono i ricettari d'autore, cioè quelli griffati



Figli e scalogno Sopra, il libro di Carlo Cracco e, a destra, il suo risotto zafferano e midollo.



dai cuochi, quasi sempre famosi. Qui non ci si limita alle ricette, ma si racconta, si consiglia, si espongono teorie di vita/cucina. Alcuni esempi: Carlo Cracco *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno* (Rizzoli), Alfonso Laccarino *La cucina del cuore* (Mondadori), Fabio Picchi *Soffriggo per te* (Rai-Eri, con dvd). Il grande cuoco, però, si esibisce anche in trattatelli veri e propri come Davide Oldani con il suo *Il giusto e il gusto* (Feltrinelli) dove espone l'arte della sua cucina pop. Malgrado la presenza di Grandi Personaggi, l'unica vera autobiografia, finora, è quella di Gualtiero Marchesi che, in *Marchesi si nasce*, come il grande storico Eric Hobsbawm, si è esibito dopo gli 80 anni in virtù dell'assioma: «Solo la lontananza dagli eventi permette il giusto distac-

co». Però se i cuochi non scrivono ancora vere autobiografie, sono protagonisti del ricettario biografico. Gustosi racconti di vita con ricetta finale sono *Spiriti bollenti* (Guido Tommasi editore) di Raethia Corsini e *Cronache golose* di Marco Bolasco e Marco Trabucco (Slow Food editore). Non mancano i ricettari esotici: *Pakistan Express. Vivere e cucinare all'ombra dei talebani*, di Anna Mahjar-Barducci (Lindau). E neanche quelli "famolo strano". Oscar a Lisa Casali per *Cucinare in lavastoviglie* (Gribaudo), dove si spiega come sfruttare caldo e vapore dell'elettrodomestico per perfette cotture. Da segnalare anche *Cavolo che design* (ricette dei designer, Ed. Compositori) che dà una piccola idea del filone food-design, sempre più



Gustosi racconti
Cronache golose
di Marco Bolasco
e Marco Trabucco.



Matite gourmet
A destra *Ricetta verticale*, da *Cavolo che design*, con i menù di 70 designer.

Amore ritorna
Il romanzo di Ito Ogawa, ambientato in un ristorante di Tokyo.



Sul due Golfi
Viaggio nella tradizione per lo chef del Don Alfonso.





praticato. Ovviamente se il cibo è un piacere, esiste sempre il suo rovescio, quindi abbondano i ricettari educativi, guide del mangiare sano senza perdere il piacere del gusto: F. Adrià, V. Fuster, J. Corbella *La cucina della buona salute* (Sperling & Kupfer); Umberto Veronesi/Mario

Pappagallo *Verso la scelta vegetariana* (Giunti). I nostri antenati, forse sbagliando (o forse no), si facevano meno problemi, come testimoniano Laura Grandi e Stefano Tettamanti specializzati in "cucina letteraria": nei loro libri raccontano il cibo con le penne dei grandi autori. Il cibo è ingrediente sempre più diffuso nei romanzi, come il delizioso *Il ristorante dell'amore ritrovato* (Neri Pozza) di Ito Ogawa. Ma come trascurare il ricettario storico? Ecco *A tavola nel*

risorgimento di Elma Schera e Adriano Ravera (Priuli e Verlucca). E, in prossimità del Natale, non mancano i grandi libri illustrati: appena pubblicato da Giunti *Grandi ristoranti e grandi chef* che celebra il trentennale di Le Soste, l'associazione che raggruppa i migliori ristoranti



Fornelli pop
L'arte della
cucina secondo
Davide Oldani.

d'Italia. Per finire due citazioni del cuore. Un bel libro di avventure gustose di Luca Iaccarino (non è parente) *Dire, fare mangiare* (Add) e last but not least, un piccolo, solido ricettario sociale: *Habermus Pappa* di Paolo Ciolli (Vittoria Iguazu editore) che descrive la straordinaria esperienza di crescita tra i fornelli di un gruppo di ragazzi disabili. Se in Italia non si è mai mangiato bene come ora, non si scrive tanto di cucina come ora.