

LIBRI & COMPANY

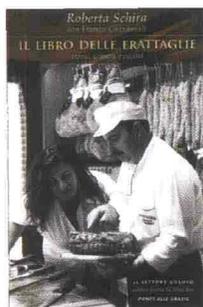
di Roberta Schira

RECENSIONI

Ode alle frattaglie: i quarti son cinque

Roberta Schira con Franco Cazzamali

Ponte alle Grazie Editore - pag. 350 - 18 euro



Mi toccherà recensire un libro della Schira ad ogni numero di RistorArte? Tenendo il ritmo di Simenon, che arrivò a 6 romanzi in un anno, in effetti Roberta potrebbe giocarmi questo scherzo.

Il fatto è che questa volta lei, con rispetto parlando, prende il toro per le palle. E allora se sei un giornalista come fai a non parlarne? Sì perché la prima cosa che "Il libro delle frattaglie" mi ha fatto venire in mente sono le "animelle" che mia madre mi cucinava quando ero bambino, perché facevano parte della lista dei cibi che fanno bene e aiutano a diventare grandi. Animelle è il nome gentile che serve a non chiamarle testicoli. Erano buonissime, affettate (mi corre un brivido) e poi cotte così al tegamino sopra a un fuoco vivace, con un filo d'olio scaldato e uno spicchio d'aglio o senza. Le metteva anche in una grandissima ricetta genovese, cantata da Fabrizio De André e puntualmente riportata da Roberta a pagina 77: la cima. Come mi raccontava Bruno Pizzul (vedi RistorArte n.13) che è figlio di un macellaio friulano, il divertimento vero per il carnivoro è il "quinto quarto", quando le varianti, moltiplicate per le specie commestibili, diventano infinite. Ma ci volevano fegato e cervello, per spezzare le reni alla fettina di filetto, alla coscia, al petto, cioè alle parti nobili... Geniale l'idea di scegliere come complice Franco Cazzamali, premio Nobel per la macelleria. Geniale l'idea di parlare della parte della bestia che costa meno, in tempi che si fanno duri, quando i duri cominciano a... mangiare. Purché questo libro non contribuisca a far aumentare i prezzi. Sarebbe troppo: non compratelo! (Saverio Paffumi)

Argentina, atmosfere, suoni e sapori

CurciLibri - Collana Icinquesensi

96 pagine - 29 Euro

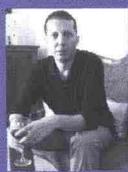


"Argentina: atmosfere, suoni e sapori" è il primo titolo di una nuova collana di CurciLibri dedicata ai cinque sensi, un elegante libro fotografico, da poco in tutte le grandi librerie italiane e nei Mediaspazi, che attraverso una bella rassegna di immagini e precisi testi ripercorre la storia del grande paese sudamericano, prima attraverso la tradizione e la cultura di un popolo, poi accompagnando il lettore dentro ai profumi e ai

sapori di ricette (sapientemente selezionate da chef professionisti) semplici e dettagliatamente spiegate nel loro processo creativo. Ma questo libro è anche un'esperienza multisensoriale: è infatti corredato da un CD con le più belle musiche argentine, da Astor Piazzola a Gotan Project, per lasciarsi trasportare dalle note sensuali del tango nelle lontane terre della pampa, per scoprire la più profonda essenza dell'Argentina e per accompagnare una cena con le musiche più appropriate, in un'atmosfera unica e indimenticabile. Prossime tappe della collana saranno Giappone e Spagna. (Roberto Summer)

DÀ RETTA A ME

I BUONI CONSIGLI DI CAMILLO LANGONE



Camillo Langone, è uno dei pochi veri critici gastronomici italiani, anche se lui non vuole essere definito tale. Grande penna e buon bevitore è nato a Potenza e ora vive a Parma. Sa di politica, letteratura, religione e mondo femminile. Scrive tutti i giorni sul "Foglio" e spesso sul "Giornale" e su "Panorama". Sul "Foglio", oltre alla rubrica quotidiana, cura la pagina dei ristoranti e quella delle messe, la prima del genere mai apparsa in Italia. Dopo il collezionista di città (Marsilio, 2006) scrive La vera religione raccontata alle ragazze (Marsilio, 2007), una sorta di catechismo epistolare rivolto alle donne e scritto con il solito stile arguto, ironico, colto e... un po' scomodo!

Sentendoti parlare si ha l'impressione che scrivere di cibo e ristorazione per te sia più una debolezza che una vera passione: è vero?

È parzialmente vero: di ristoranti me ne importa (eufemismo) sempre meno, in compenso in quest'ultimo periodo mi sto innamorando moltissimo dei vignaioli. Dei vignaioli più ancora che dei vini. La loro è la categoria più interessante che ci sia oggi in Italia. Mediamente sono delle belle persone, hanno antenati e figli e quindi un passato, un presente e un futuro, vivono in case splendide tra vigne curate come giardini. Comunque in generale mi interessano i produttori più che i manipolatori: preferisco conoscere un allevatore di vacche podoliche piuttosto che un cuochetto oscenamente ambizioso a caccia di stelle Michelin. Mi interessa la durata, l'origine, la verità.

Non ho ancora finito di leggere La vera religione raccontata alle ragazze, ma mi sembra che non si parli della regola "mangiare di magro": consigli alle ragazze di seguire l'antico precetto?

Sicuramente sì. Io stesso lo seguo e non esiste che il venerdì si addenti una fetta di salame. In questo modo ricordo il sacrificio di Gesù Cristo, concedo una pausa al mio fegato e mi preparo per gli stravizi del giorno successivo. Durante la quaresima ho un regime più severo ma anche questo in funzione di una liberazione successiva. Penso che solo un uomo religioso possa essere un vero gaudente, perché conosce il vero valore delle cose, che ovviamente va al di là della loro superficie.

Ogni cosa che scrivi testimonia che ci troviamo davanti a un operoso lettore, dato per scontato che se consideri la Bibbia il Libro per eccellenza, nel campo dell'enologia e della gastronomia cosa consiglieresti di leggere e rileggere agli appassionati e perché?

Comincerei a consigliare qualcosa riguardo i vini: ho letto più trattati di ampelografia che guide di vini (le disprezzo tutte). "Vitigni d'Italia" di Calò-Scienza-Costacurta (Calderini Edagricole) è un vero monumento ma anche la "Guida ai Vitigni d'Italia" di Slow Food non è male. Riguardo il cibo la "Grande enciclopedia illustrata della gastronomia" di Guarnaschelli Gotti è una buona base. Negli ultimi tempi ho saccheggiato "Buono, pulito e giusto" di Carlo Petrini, "Harry's Bar" di Arrigo Cipriani e "Cuoco andata e ritorno" di Davide Oldani. Loro sono fra i pochissimi in Italia che abbiano da offrire una visione della ristorazione e non l'ennesimo elenco di ricette. Il problema che ho riscontrato battendo l'Italia in lungo e in largo è una certa abbondanza di bravi cuochi e una drammatica carenza di bravi ristoratori. Ci sono grandi chef che non sanno nemmeno costruire un menù: hanno una visione strettissima, limitata al singolo piatto, anzi al centro del singolo piatto. Ottusi come nessuno.

Il tuo libro Il collezionista di città è in parte autobiografico, in psicoanalisi, il collezionismo ossessivo è caratteristico del feticismo. Quali sono i tuoi feticci gastronomici? Valgono anche luoghi e persone.

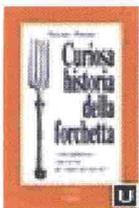
Il tuo sguardo psicanalitico mi preoccupa molto. Certamente sì, sono un collezionista, non vorrei esserlo, cerco di frenarmi ma lo sono. Comunque non intendo il collezionismo come tesaurizzazione: io le bottiglie le bevo, non le seppellisco in cantina, ecc. Un collezionista di esperienze, magari. Celebro il culto del tortello di zucca e in genere ho grande attenzione verso la pasta fresca che è il vero banco di prova di una cucina. Sono un acceso cultore del Lambrusco (in particolare del Sorbara, il Lambrusco-Lambrusco che non piace a chi non piace il Lambrusco). Amo la carne, il più possibile vicina allo stato di natura (quindi non i brasati, gli stracotti...). Mi eccitano le frattaglie. Magari non mi piacciono ma mi eccitano. Nei luoghi giusti, ovvero al mare e meglio se in bassa stagione, molluschi e crostacei, anche questi il più possibile crudi.

LIBRI & COMPANY

SEGNALAZIONI

Curiosa Historia della Forchetta**Come apparvero sulle nostre tavole gli "arnesi del diavolo"**

di Petronio Petrone - Guida Editori - pag. 115 - euro 7,00



Un volumetto per veri appassionati che racconta nascita e storia spesso esilaranti della forchetta, considerata nel passato persino strumento del diavolo. In esso sono raccolte una serie di fotografie suggestive, provenienti dai più noti musei d'Europa; riportati racconti e saggi di noti scrittori, giornalisti e sociologi che alla forchetta e alle posate hanno dedicato ricerche e studi.

Oste & cuoco. Emozioni, appunti e ricette di cucina

di Filippo La Mantia - Fabbri Editore - pag. 146 - euro 19,90



Due volumi della stessa collana con impronta completamente diversa e non solo perché appartengono a cuochi diversi ma anche per lo stile fotografico e la scelta grafica.

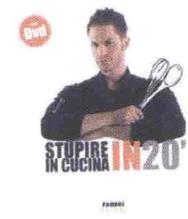
Le ricette e la filosofia di La Mantia che vuole recuperare la figura dell'oste trasudano sicilianità e portano avanti una battaglia: al bando i soffritti! Nonostante quasi tutta la cucina italiana si

basì su questa preparazione di base il cuoco ritiene che aglio e cipolla nascondano il vero sapore degli alimenti.

Stupire in cucina in 20 minuti

di Simone Rugiati - Fabbri Editore - pag. 140 - euro 24,90 con DVD

SIMONE RUGIATI

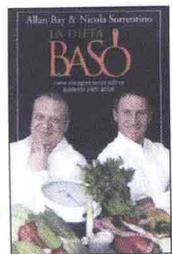


Il secondo, di Simone Rugiati raccoglie ricette veloci da preparare in poco più di 20 minuti ripercorrendo la strada del suo programma televisivo su Gambero Rosso Channel. Qui si comincia dalle elementari guardando il DVD che spiega come tritare gli ingredienti e come affrontare il pesce fresco. La struttura è originale e divide le ricette per luoghi o situazioni: il mare, la campagna, la montagna, la città, il lago, il viaggio; meno convincente la grafica.

Da consultare.

La dieta BaSo

Allan Bay & Nicola Sorrentino - Salani - pag. 210 - euro 12,00



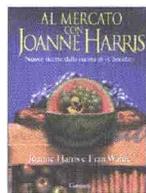
Un gastronomo e un dietologo consigliano un mese di dieta indicando nel dettaglio ricette gustose ma a basso regime calorico.

Pochi grassi e attività fisica sono i consigli dei due esperti: fin qui niente di nuovo. Ma interessante è l'utilizzo dei passati di verdura per rendere cremosi i piatti e del brodo vegetale per sostituire i grassi di inizio cottura.

Allan Bay è critico e giornalista gastronomico, mentre Nicola Sorrentino è medico, dietologo ed esercita a Milano. È autore di molti libri, tra i quali La dieta dei Vip.

Al mercato con Joanne Harris**Nuove ricette dalla cucina di "Chocolat"**

di Joanne Harris e Fran Warde - Garzanti - pag. 254 - euro 29,50

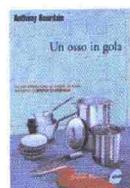


Chi non conosce l'autrice di Chocolat, colei che ha saputo coniugare i piaceri della lettura con quelli del palato? In questo bel volume così come ne Il libro di cucina di Joanne Harris riesce a trasformare le sue ricette in una prosa divertente e ricca di emozioni. A cominciare dal ricordo della bisnonna, Joanne gironzola per i mercati, gli allevamenti biologici, i ristoranti e le botteghe del Sud della Francia accompagnata dalla chef Fran Warde. I piatti sono molto francesi e ispirati dalla gente del posto, le ricette spiegate con perizia e non mancano i classici come l'Anatra all'Arancia, l'irresistibile Maiale alle Castagne, la curiosa Brioche ai Funghi. Il libro è arricchito da belle foto e non solo di cibo, ma di scorcì di vita francese, ritratti, case e alimenti. Dopo aver visitato il Congo Joanne Harris ha deciso che tutto il ricavato di questo libro sarà devoluto a Medici senza Frontiere, l'organizzazione che fornisce assistenza ai paesi più poveri.

Joanne Harris è nata, da padre inglese e madre francese nello Yorkshire, dove attualmente vive. Si è laureata al St. Catherine's College di Cambridge, dove ha studiato francese e tedesco medievale e moderno. Fino al 1999 ha insegnato francese nelle scuole secondarie di Leeds. Nel 1998 ha pubblicato Chocolat (Garzanti), il suo primo grande successo, tradotto in tutto il mondo e da cui nel 2001 è stato tratto l'omonimo film. A questo hanno fatto seguito Vino, patate e mele rosse (Garzanti 1999), e altri romanzi sino all'ultimo Le scarpe rosse, tutti editi da Garzanti. È anche autrice, con Fran Warde, di La cucina di Joanne Harris (Garzanti, 2003). Da comprare, se non altro per beneficenza.

Un osso in gola

di Anthony Bourdain, traduzione di Luca Conti - Marsilio - pag. 336 - euro 17,00



"Molto noir, molto newyorchese... le battute sono taglienti e lo stile brillante. Anthony Bourdain non è soltanto uno chef che ha scritto un paio di libri: è uno scrittore di talento" The Independent

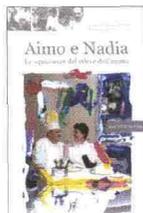
Ecco riassunto il mio giudizio sull'ultimo libro dell'autore del best seller Kitchen Confidential (Feltrinelli), il libro che ci ha raccontato cosa avviene dietro le quinte di una cucina e ci ha portato ad andare al ristorante con un minimo di diffidenza.

Al Dreadnought Grill lo chef è un tossicodipendente, il proprietario è ricattato alla mafia, l'FBI sta per fare una retata per chiudere l'attività, e Tommy Pagano, il protagonista e aiuto-cuoco messo lì dallo zio mafioso, deve fare ogni giorno scelte importanti sino a quando è testimone di un omicidio, fatto che cambierà la sua vita.

Bravo Bourdain con il suo stile tagliente e il ritmo incalzante riesce a regalarci atmosfere tarantiniane pur restando vicino (forse un po' troppo!) ai clichè dei vecchi mafia movies. Alcuni personaggi sono delineati assai bene e poi di buono c'è la maniera accattivante in cui l'autore cuoco riesce a parlarci di cibo. Anthony Bourdain, cuoco e scrittore, attualmente chef alla Brasserie Les Halles di Manhattan, oltre che autore e conduttore di programmi televisivi. Come scrittore ha raggiunto il successo con il best-seller internazionale Kitchen Confidential, pubblicato in Italia da Feltrinelli.

Aimo e Nadia**Le squisitezze del cibo e dell'anima**

A cura di Stefania Moroni - O Barra O EDIZIONI - pag. 120 - 28,00



Aimo e Nadia, grandi cuochi, sono proprietari (e cuochi) a Milano in un luogo di eccellenza.

Il libro propone le conversazioni avvenute tra Aimo e Nadia, l'amico Paolo Ferrari, artista e scienziato, Marco Dotti, critico e giornalista, intorno ai legami tra cibo e gusto, origini e materia, arte e cultura.

Le ricette si intrecciano ai temi delle conversazioni e tracciano l'itinerario gastronomico percorso nell'arco di oltre quarant'anni di attività, dall'arrivo nella Milano del dopoguerra, al primo barattoria e infine l'attuale Luogo di Aimo e Nadia. Allegato al libro un DVD con la regia di Massimo Buda. Il libro è curato dalla figlia Stefania.

Sale, un pizzico non vale l'altro

di Stefania Barzini, Fabio Fassone, Paolo Della Corte

Gambero Rosso - pag. 156 - euro 24,00



"Molte moggia di sale occorre mangiare, prima che il dono dell'amicizia si compia" dice Cicerone. Questo libro è frutto dello straordinario progetto SaltExpò, prima fiera-evento internazionale e itinerante sul sale dedicato in gastronomia, ambiente, cultura, turismo, economia, salute e cultura e vanta tra gli altri sostenitori anche

l'alto Patronato del Presidente della repubblica Italiana. Corrado Assenza, Heinz Beck, Moreno Cedroni, Carmelo Chiaramente, Quique Da Costa, Gennaro Esposito, Tomaz Kavcic, René Redzepi si raccontano in 40 ricette diverse, a volte complesse, a volte semplici, e quindi difficilissime. Interessante anche il taglio fotografico dove si prediligono le fasi di lavorazione e i singoli ingredienti piuttosto che il piatto finito. La ricetta che mi ha turbato? Pane, burro e sale del cuoco scandinavo René Redzepi del Noma il tempio stellato della nuova cucina nordica: pane con farina Manitoba, burro montato con un po' di panna e sale marino artigianale danese.

Quella più curiosa e conveniente? Il sale di scampi del cuoco sloveno Tomaz Kavcic del Pri Loizetu, si tratta di teste di scampi essiccate in forno e messe a contatto a basse temperature con dell'ottimo sale marino in modo da trasferirgli tutto il sapore di mare. Stefania Barzini, ama la cucina italiana e la porta nel mondo (ha vissuto a Los Angeles per sei anni) è autrice di libri di ricette originali, collabora con Gambero Rosso, sia per il canale televisivo sia per la rivista. Fabio Fassone è musicista, birraio, cuoco e imprenditore: sono suoi i progetti SaltEspò e Adhoc Culture.

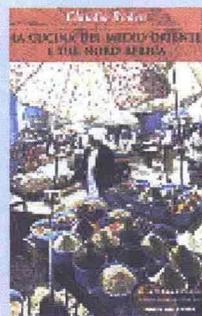
Paolo Della Corte è fotografo, reporter e ritrattista di personaggi del mondo dell'arte della cultura e ora anche del cibo e della ristorazione. Da tenere in biblioteca.

Sua maestà il baccalà**Il pesce in salato che ci vien d'oltramari**

di Antonio Parlato - Colonnese Editore - pag. 125 - euro 14



"Il buon baccalà si deve sfogliare come un mazzo di carte" dice l'autore ed è bella questa espressione che nasconde rispetto e conoscenza per questo antico alimento di cui ci racconta storia e ricette.

LA BIBLIOTECA GOLOSA**I libri imperdibili di RistorArte****La cucina del medio Oriente e del nord Africa**
di Claudia Roden - Ponte alle Grazie - pag. 500 - euro 20,00

In tempi di difficili convivenze razziali, ecco un libro che ci aiuta ad apprendere che parte delle radici alimentari italiane è da ricondursi ai popoli del medio Oriente e all'Africa settentrionale. I paesi presi in esame sono quindi Siria, Egitto, Libano, Iran, Turchia, Grecia, Iraq, Arabia Saudita, Yemen, Sudan, Algeria, Tunisia, Marocco, e Israele: un meraviglioso melting pot che non interessa solo gli appassionati di cucina

etnica, ma tutti gli amanti delle opere di antropologia.

Gli studi iniziano nel 1967, quando l'orientalista francese Maxime Rodinson in un saggio per l'Accademia Italiana della Cucina esprime le sue teorie dell'influsso della cucina orientale su quell'europea rivelando anche l'origine persiana e araba di molti etimi di piatti presenti nei manuali di cucina latini ed europei.

Definito "Uno dei rari libri di cucina che è anche un'opera d'antropologia culturale" Literary Review, uscito in Gran Bretagna nel 1968 con il titolo "A Book of Middle Eastern Food" (1968), il libro ha avuto moltissime edizioni e ampliamenti (una recente del 2000, riaggiornata dall'autrice) e ha avuto un'importanza fondamentale nella diffusione in Europa e negli Stati Uniti delle cucine prese in esame. Basti pensare che i crociati europei rimarranno in Oriente per generazioni, coloro che riuscirono a tornare appartenevano a famiglie nobili e portarono con loro svariate ricette.

Queste influenzarono la cucina italiana ed europea con sapori agrodolci, nuovi frutti e ortaggi e preparazioni come il riso tinto di giallo o il marzapane che consumiamo ancora oggi quasi invariate. Si pensi anche all'enorme influenza araba sulla tradizione alimentare siciliana e nel sud d'Italia; ai Turchi e Ottomani, invece si devono molti piatti dei Balcani e proprio a loro spetta la creazione di piccoli dolci tra i quali i famosi croissant francesi di pasta sfoglia a forma di mezzaluna: tutte preparazioni nate dalle mani dei pasticceri nei palazzi dei sultani. Poesie, aneddoti, filastrocche e leggende contribuiscono a rendere questo volume un'opera di ampio respiro, infatti i libri di Claudia Roden (bellissimo è anche il suo "The Book of Jewish Food", sulla cucina ebraica) sono spesso un insieme affascinante di ricette, racconti, tradizioni e note di costume. Claudia Roden, egiziana di nascita e residente da decenni a Londra è autrice di numerosi libri di cultura del cibo, tra cui il celebre "The Book of Jewish Food", sulla cucina ebraica. Questo è il primo della collana Il Lettore Goloso che oggi conta 8 pubblicazioni ed è curata da Allan Bay.