

Se Dante finisce in cucina

In tempo di celebrazioni del Sommo Poeta non poteva mancare un ricettario per santi e peccatori. In libreria anche gustosi saggi che collegano saperi e sapori su la grassa Bologna e l'eterna Sicilia, la dieta mediterranea e l'iconica pasta. E un delizioso testo di Gio Ponti sul design dei fornelli

CARLO OTTAVIANO

Nell'anno in cui si celebrano i sette secoli dalla morte dell'autore della Divina Commedia anche il mondo della cucina gli rende omaggio con un divertente e irriverente ricettario. Lo fa Claudia Fraschini in **Beata o dannata?**.

Non è un excursus nella cucina al tempo di Dante, bensì una vera e propria *Divina Commedia* declinata in menu: Inferno, Purgatorio e Paradiso, ciascuno con i propri Gironi, Cerchi e Cieli immaginati e raccontati attraverso piatti che l'autrice ha creato in un ideale... contrappasso dantesco. Alcuni esempi: agli amici epicurei che bruciano all'Inferno nel girone degli eretici, Franzini suggerisce di offrire "un piatto che per molti è un'eresia, perché mette assieme due pesci diversissimi (branzino e alici), aggiungendo la maionese e il nobile tartufo. Un risultato degno dei più convinti sostenitori dei piaceri della vita". Ancora per dannati dell'Inferno ecco un truculento sanguinaccio (ma ingentilito alla barbabietola) o la succulenta lingua di bue in bagnetto di pomodori per gli adulatori, visto l'uso improprio che fanno della loro lingua. Ai falsari Claudia Fraschini riserva un hamburger vegano; ai traditori della patria la pizza all'ananas (perché non c'è di peggio del violentare una tradizione). Il fegato alla veneziana si addice a iracondi e invidiosi – siamo in Purgatorio – adusi a mangiarsi il loro organo per la rabbia.

Indietro nella storia (vera) torna Massimo Montanari per raccontarci **Bologna, l'Italia in tavola** (proprio questo il titolo) e spiegarci che "fn dal Medioevo la città deve la sua qualifica di 'grassa' non tanto a cibi specifici, quanto a una marcata disposizione all'accoglienza e alla sua funzione di grande snodo commerciale in cui si incrociano merci e alimenti (quindi culture) di ogni provenienza". Potremmo allora ben parlare di nascita della cucina fusion, così di moda oggi. Montanari mostra infatti come la cifra della cucina bolognese sia l'amalgama di elementi non locali e non una presunta purezza immutabile.

I tortellini bolognesi non potevano ovviamente mancare nella **Storia della pasta in dieci piatti** di Luca Cesari (che di uno dei simboli emiliani, ci of-

fre la ricetta cinquecentesca). Attenzione – ci avverte Cesari – a quel che crediamo sia tradizione. Scrivendo dei dieci piatti iconici di pasta smonta molti falsi miti e racconta le vere origini del ragù alla napoletana, della pasta al pesto genovese o dell'amatriciana.

Piatti e storia si incrociano nuovamente nel magnifico **Forme della cucina siciliana**, destinato a diventare un caposaldo per chiunque volesse studiare antichità e modernità della gastronomia isolana. Gli autori spiegano con gli strumenti della semiotica, attraverso quali dispositivi antropologici, discorsivi e testuali sia nata – e soprattutto si sia affermata – la tradizione culinaria siciliana. Ogni capitolo del libro prende in considerazione i piatti mito (dalle sarde a beccafico al cuscus, dalla minestra di tenerumi alla caponata, alla pasta alla Norma ...) scavando nel profondo della loro significazione e ricostruendone le forme semiotiche: quelle che fanno venire l'acquolina in bocca, sbandierando al tempo stesso una mitologica identità locale.

Andiamo dall'altra parte del mondo con Ruth Allman e il suo **Alaska. Pasta madre**, diario di cucina ai confini della terra. Quando, a inizio del Novecento, sposò Jack Allman, ex minatore e operaio nella costruzione delle prime ferrovie, costruì con il marito un lodge in un luogo isolato. Ancora prima di arredare la casa o procurarsi un letto, creò il suo *sourdough pot* per conservare la pasta madre. Aveva imparato da indigeni e pionieri che lì quel magico impasto lievitato, vivo, era essenziale per mangiare.

Infine, ciliegina sulla torta, un gioiello di libro, come tutti quelli delle edizioni Henry Beyle: **Cuochi e cucine** di Gio Ponti, lo straordinario artista che ha firmato progetti inimitabili di palazzi, oggetti e case, cucine comprese. È un testo del 1939 che ruota attorno alla domanda su chi fa la cucina: l'architetto o la cuoca? Comunque, afferma Ponti, "diventano vive solo quando abitate e logorate. Ed è per questo che io mi faccio invitare a pranzo dagli amici, ai quali ho disegnato la cucina, allorché sia trascorso un anno dall'epoca in cui è stata costruita".

● ● VETRINA FOOD

CLAUDIA FRASCHINI
Beata o dannata? La Divina Commedia è servita
 Trenta Editore 2021
 pp. 196, euro 22,00
 Quaranta ricette dedicate ai vizi capitali e alle virtù, ai momenti di espiazione o agli stati di beatitudine. Una lettura semiseria per sedersi a tavola ricordando un grande autore italiano che, dopo aver accompagnato tutti noi negli studi, torna in un libro di immagini e parole a solleticare le nostre menti con altrettanti acuti assaggi di... vita.



MASSIMO MONTANARI
Bologna, l'Italia in tavola
 il Mulino 2021
 pp. 180, euro 15,00
 Il maggiore studioso dell'alimentazione italiana racconta le contaminazioni commerciali, agricole, culturali che hanno creato il mito della cucina bolognese con incroci come gli Spaghetti di Napoli o la Torta d'erbe alla bolognese, le tagliatelle europee, i piatti dai forti influssi francesi e tedeschi, passando per le preferenze anche di Artusi.



LUCA CESARI
Storia della pasta in dieci piatti
 Il Saggiatore, 2021
 pp. 280, euro 22,00
 Storia culturale d'Italia dal punto di vista del cibo, gustosa rassegna di celebri e poco noti buongustai, stravagante libro di ricette: una lettura che racconta una parte fondamentale di noi, quella che dalle Alpi alla Sicilia ci tiene tutti uniti alla stessa tavola dinanzi a piatti di pasta fumanti.



ALICE GIANNITRAPANI - DAVDIE PUCA
 (A CURA DI)
Forme della cucina siciliana
 Meltemi 2020
 pp. 436, euro 28,00
 I piatti dell'isola raccontati da un team di semiologi per comprendere attraverso quali strumenti, narrazioni e tradizioni orali si sia affermata la tradizione della gastronomia siciliana. Emerge una intensa rete che lega tra loro piatti e ingredienti, pratiche sociali e racconti dell'origine, preparazioni e degustazioni, cuochi e commensali.



RUTH ALLMAN
Alaska. Pasta madre
 Slow Food Editore 2021
 pp. 192, euro 16,50
 Un diario gastronomico d'altri tempi, una storia di cucina e avventura che mette in luce il ruolo fondamentale della pasta madre - un ingrediente salvavita - in uno degli ambienti più estremi del mondo. Per la prima volta in Italia il manoscritto originale del 1976, con approfondimenti storici e 95 ricette.



GIO PONTI
Cuoche e cucine
 Henry Beyle 2021
 pp. 36, euro 24,00
 Come nello stile delle EHB poche (475 numerate) curatissime copie in carta Zerkall Bütten, con caratteri Garamond monotype corpo 11 e le pagine cucite a mano. Il testo è il dialogo (pubblicato dall'Almanacco culinario di Scena illustrata) tra il commediografo Albergo Casella e l'architetto che gli aveva progettato la villa in cui abitava.

