Il Sole 24 ORE

Data 10-12-2006
Pagina 37
Foglio 1 / 2

www.ecostampa.it

La buona tavola / 2

State attenti a quel würstel

Ricette per aspiranti cuochi, fenici in padella e un'inchiesta sui rischi dei cibi preconfezionati

di **Camilla Baresani**

Sicuramente molti di voi hanno presente gli *Startbox* Ikea, magnifica idea di marketing studiata per ragazzi che vanno a vivere da soli, senza sposarsi e dunque senza regali di nozze. In pratica sono delle scatole contenenti un economico corredo-base, gradevole nel design e fondamentale per "avviare" una cucina: piatti, pentole, accessori. Ecco, quello dello "start-" è il concetto intorno al quale ruota ***77 ricette perfette*** di Allan Bay (Feltrinelli, pagg. 196, € 14,00). In pratica uno *start-book*, che spiega ricette di ogni tipo — anche molto raffinate — dalla a alla z, in modo elementare, come se si rivolgesse a dei principianti assoluti. Immagino che, tra stranieri che vogliono avvicinarsi alla nostra cucina e ragazzi cresciuti con mamme molto impegnate fuori casa e meno in cucina, ci siano parecchie persone cui una pubblicazione del genere può tornare utile. Quanto sale mettere nell'acqua della pasta e soprattutto quanta acqua, come modulare la fiamma, a che punto coprire la pentola per continuare una cottura, la grandezza ideale dei dadini di guanciale per l'amatriciana, che tipo di pasta scegliere e perché... L'aspirante cuoco viene preso per mano e guidato senza dar nulla per scontato, ricetta dopo ricetta.

L'utilità non è stata invece la principale preoccupazione di Allen S. Weiss, autore di ***Come cucinare la fenice*** (Marsilio, pagg. 88, € 9,00), erudita e futile dissertazione di immaginario gastronomico. Di cosa si nutrono le fenici, meravigliosi uccelli inesistenti? Come li arrosti-rebbe allo spiedo Brillat-Savarin? Cosa si dice delle fenici nel *Levitico* e nel *Deuteronomio*?

Lasciando da parte quest'uccello magico, passiamo a una dissertazione altrettanto dotta, ma ben più concreta e utile sui falsi miti — nella fattispecie, il mito della qualità degli alimenti nostrani. ***La leggenda del buon cibo italiano***, di Paolo C. Conti (Fazi, pagg. 262, € 15,00), fa lo stesso effetto di trovarsi un pit-bull chiuso nel frigorifero. Dissuasivo, a dir poco. Tra pesticidi, mercurio, antibiotici e ormoni di cui si dimostra implacabilmente la presenza nei nostri alimenti, l'inchiesta di Conti è un potente dissuasore dalle abboffate natalizie. Un esempio per tutti: leggete il capitolo "Com'è fatto un wuerstel" (pelle di maiale congelata importata dalla Germania, acqua, amidi, caseinati, farina) e non acquisterete mai più cibo preconfezionato. O, perlomeno, non lo farete più con la stessa voluttà di prima.

▼ **Sconsigliato**

Assolutamente da non regalare, invece, ***Creme & crimini***. Le ricette deliziose e criminali di Agatha Christie di Anne Martinetti e Francois Rivière, addirittura con prefazione del celebre thrillerista Jeffery Deaver (Sonzogno, pagg. 164, € 20,00). Un guazzabuglio che alterna ricette impraticabili (tipo stufato di montone e insalata di Honolulu) a curiosità su Miss Marple e frammenti narrativi in cui *en passant* vengono nominate delle pietanze: già non ne potevamo più della dilagante giallomania narrativa, ci mancano pure le le ricette del *Christmas pudding* di Agatha Christie!

036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Sole 24 ORE

Data 10-12-2006
Pagina 37
Foglio 2 / 2

www.ecostampa.it

STAPLETON COLLECTION/CORBIS

Perfida cuoca. Agatha Christie ai fornelli in una foto di Philippe Asset, tratta dal volume «Creme & Crimini» (Sonzogno), in cui le tracce gastronomiche sparse nei 66 romanzi della regina del giallo prendono la forma di succulente ricette della tradizione inglese

E la giallomania ha fatto irruzione in cucina proponendoci le specialità natalizie di Agatha Christie. Indigeste

Libri dell'anno - Corpo e cibo

Conversazioni a bocca piena

«A

State attenti a quel würstel

GIORGIO ARMANI

036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.