

Il buon senso del cibo

È ora di tornare a parlare di cibo piuttosto che di food, analizzando in modo laico anche le novità che arrivano da altri mondi e apprezzando la forza della memoria: di un giovane-antico carrubo come delle scatolette dei marchi icona del made in Italy. Senza dimenticare le ricette per l'estate

CARLO OTTAVIANO

Confesso l'amicizia con Anna Prandoni e quindi dichiaro che **Il senso buono** di cui scrive è esattamente buon senso. Leggendola, scopro di avere lo stesso suo giudizio sul cibo in tv che ormai "è spesso solo puro intrattenimento e zero racconto" (visti i miei trascorsi, mi dichiaro reo confesso, così come – vedi avanti – per la testatina di questa pagina). Per Prandoni è il momento di ritrovare la giusta misura in un mondo di integralismi e falsi miti: "più cibo meno food, più cuochi meno chef, più vino meno sommelier". Imparando a ragionare sulla storia e l'economia, sulle esigenze, le speranze e le passioni (i gusti in questo caso), senza banalizzare e senza fake news. Per esempio, in tema del novel foods, così necessario per sfamare le popolazioni di tutto il mondo. Gaia Cottino, antropologa, in **Cavallette a colazione** ragiona sulla nostra riluttanza a nutrirci con determinati cibi che invece in altre parti del mondo vengono consumati normalmente: zuppa di alghe, insalata di medusa allo zenzero, tacos ripieni di cactus stufati, lepidotteri fritti in pastella. "I nostri gusti – spiega – sono innanzitutto disgusti per il gusto degli altri, un modo per distinguersi e affermare la propria identità". Liberiamoci, quindi, dalla paura del nuovo, educiamoci a una sana alimentazione, conoscendo e apprezzando però quanto c'è stato prima nella storia dell'alimentazione. Per esempio – e non sembri arduo il salto – anche in fatto di confezioni e presentazioni dei prodotti. "Ogni oggetto sopravvissuto al Passato è prezioso e porta in sé un'illusione di eternità. Perché rappresenta una vittoria sul Tempo che logora e appassisce e uccide, una sconfitta della Morte". La frase di Oriana Fallaci viene citata da Camilla Sema-giotto in **Senza scadenza**, un imperdibile catalogo degli "intramontabili packaging made in Italy". Tra scatole, barattoli, bottiglie e altri sorprendenti contenitori, questa è una vera enciclopedia del packaging italiano senza tempo, grazie alle 60 aziende che hanno aperto le porte dei loro archivi. Il cibo la fa da padrone col vaso di ceramica bianco e blu di Amarena **Fabbi**, la mitica tazzina marrone

della Coppa del Nonno, la carta antica del cioccolato Bonajuto di Modica: forme iconiche entrate nella memoria collettiva di generazioni di italiani. "Dall'immagine all'immaginario – scrive l'autrice – il passo è breve, e da quella porta si accede alla storia del design e del costume". Marchi, prodotti e pack differenti vengono riuniti per la prima volta a illustrare le ragioni del loro successo, nonché il ruolo e l'importanza della confezione che spesso l'ha determinato, facendosi simbolo e sintesi dell'identità del brand.

Ad essere rigorosi **Il carrubo e l'unità di misura del diamante** non dovrebbe avere ospitalità in questa rubrica, ma l'affascinante libro dello scrittore catanese Ottavio Cappellani parla di un albero i cui frutti sono insostituibili come addensante naturale in cucina (e i cui semi si chiamano carati). L'io narrante della storia è un giovane carrubo nato dalle ceneri di un maestoso albero nelle campagne di una antica nobile famiglia siciliana. L'incendio sicuramente doloso della tenuta ha ucciso anche il carrubo, testimone di fatti piccoli e grandi, di vite che lì attorno si sono svolte e consumate. Dal rogo, miracolosamente, nasce e resiste un pollone. E la vita ritrova i suoi ritmi.

Tempo d'estate, tempo, quindi di grigliate all'aperto. Ma non banalizzate – scrive Marco Agostini – **L'universo barbecue**, facendo confusione tra la cottura diretta e indiretta, fra barbecue e grilling, fra carbone, a gas o elettrico. Il libro del grill master Marco Agostini è un lungo viaggio dedicato al mondo della griglia, pensato per chi è alle prime armi, ma anche per i più esperti: tecniche e naturalmente tante ricette. All'aria aperta possiamo dare sfogo anche al piacere del foraging e della preparazione di bibite, cocktail botanici, birre, amari, infusi e sciroppi di stagione. A guidarci passo passo in **Slow Drink** è l'antropologo ed enobotanico americano Danny Childs. Un libro unico nel suo genere, che è molto più di un semplice ricettario, ricco di aneddoti, ricette personalizzabili, consigli pratici, splendide illustrazioni e fotografie evocative.

● ● VETRINA FOOD

ANNA PRANDONI

Il senso buono

Linkiesta Books, 2024

pp. 160, euro 15,00

"Il cibo lo impiattiamo, lo annusiamo, lo contestiamo, lo giudichiamo e – orrore! – lo gettiamo. Così, per fare spettacolo. Per gioco. Questa strada e quella giusta? Secondo me, no. Usare il cibo come divertimento fine a sé stesso, buttarlo per dimostrarci critici competenti è un'aberrazione rispetto al suo significato più alto e importante".



GIAIA COTTINO

Cavallette a colazione

Utet, 2024

pp. 158, euro 17,00

"L'uomo è per sua natura un animale nomade e questo suo continuo spostarsi rende ogni confine – anche culinario – valicabile. Rivalutando i nostri criteri di selezione dei (dis) gusti come è successo in passato con mais, pomodoro e patate, presto potremmo imparare anche noi ad assaporare con piacere una grigliata di cimici d'acqua giganti".



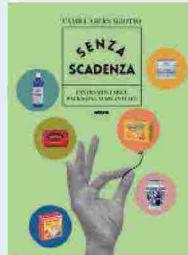
CAMILLA SERNAGIOTTO

Senza scadenza

Ultra, 2024

pp. 352, euro 29,00

"Quelle che vi presento sono le mie macchine del tempo, le mie personali capsule di eternità. Personali ma anche comuni a noi italiani, sempre disponibili sugli scaffali per un viaggio al centro della nostra terra. Oggi, domani e per sempre".



OTTAVIO CAPPELLANI

Il carrubo e l'unità di misura del diamante

Aboca, 2024

pp. 154, euro 17,00

"Se nel cibo esiste un margine estetico, una varietà, ciò non toglie il suo appartenere alla categoria della necessità. Esiste una creatività alimentare, è indubbio, ma permettere a essa di cancellare la funzione primaria del cibo è un'eresia, una bestemmia. Dimenticare queste sottili distinzioni confonde le idee etiche ed estetiche ...".



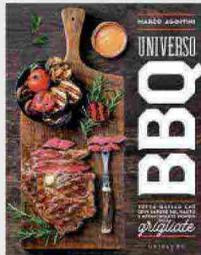
MARCO AGOSTINI

Universo barbecue

Gribaudo, 2024

pp. 314, euro 16,90

"Parlare di barbecue significa raccontare di orizzonti insospettabilmente vasti, con diramazioni estremamente articolate sia sotto il profilo tecnico sia sotto quello gastronomico. Significa narrare di un mondo con una storia antica che accomuna tutte le nazioni e intriso fino al midollo di una filosofia profonda che trascende lo stretto legame con la cucina".



DANNY CHILDS

Slow Drink

Slow Food Editore, 2024

pp. 302, euro 24,50

"Con il tempo, l'idea di creare cocktail in chiave antropologica cominciò a dare i suoi frutti. Avevo ideato un approccio alla creazione di bevande che abbracciava etnobotanica, raccolta, agricoltura: quando versavo un drink in un bicchiere, avevo la sua piccola storia da raccontare, la cui trama risultava dall'intreccio di tutti quei fili".

