Laura Lazzaroni, *The new cucina italiana*, Rizzoli Usa, 256 pagine, 40 dollari

VOLTI E PIATTI

I 32 CHEF ITALIANI CONTEMPORANEI

Una selezione, quella fatta da Laura Lazzaroni, degli chef italiani in questo momento considerati i nuovi maestri: da Romito fino a Gorini, i ritratti (con ricette) di chi sta regalando un volto contemporaneo alla cucina italiana

Alex Lewin, Raquel Guajardo, *Kombucha, kefir e oltre*, Guido Tommasi ed, 208 pagine, 25 euro

GUIDA

SCOPRIRE LE BEVANDE FERMENTATE

Un manuale divertente per imparare a preparare in casa le bevande probiotiche fermentate, quelle che permettono di assorbire meglio i nutrienti e di migliorare la digestione. Dal kefir al kombucha

Ruth Allman, *Alaska Pasta madre. Diario di cucina ai confini della Terra*, Slow Food ed, 336 pagine, 16,50 euro

LONGSELLER

STORIA DI UN LIEVITO IN ALASKA

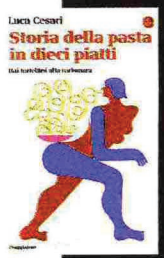
Nata a Boston nel 1905, la scrittrice Ruth Allman fu pioniera in Alaska. Alla base di Tongass Lodge, ha creato e raccontato decine di ricette a base di pasta madre. Ora è arrivato in Italia il suo diario, longseller uscito nel 1976

LA SELEZIONE

Tre nuovi volumi, firmati da Massimo Montanari, Luca Cesari e Tullio Gregory, molto diversi l'uno dall'altro ma con un significativo punto in comune: tutti raccontano che, in fondo, anche l'alimentazione è chiave di accesso per comprendere la storia

SE LA CUCINA È POLITICA

di **Isabella Fantigrossi**



Cucina politica, a cura di Massimo Montanari, Laterza, 328 pagine, 20 euro. Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, il Saggiatore, 280 pagine, 22 euro. Tullio Gregory, *L'eros gastronomico*, a cura di Gianni Moriani, Laterza, 208 pagine, 16 euro

FOTO TRATTA DA «PENANG MONTHLY»

Prendiamo la ricetta degli spaghetti all'amatriciana. Piatto intoccabile sulla cui esegesi si sono accapigliati nel 2015 Carlo Cracco, il sindaco di Amatrice Sergio Pirozzi e il governatore del Lazio Nicola Zingaretti. Da un lato lo chef stellato che ha osato aggiungere l'aglio al sugo, «monumento» culinario della storia d'Italia, e dall'altro i custodi della «vera» ricetta della tradizione: solo pomodoro, guanciale e pecorino. Già, ma quale tradizione? Perché, in realtà, ricorda Luca Cesari nel suo *Storia della pasta in dieci piatti* (il Saggiatore, dal 25 febbraio), le ricette sono materia viva. Si evolvono assieme all'umanità. Seguono la storia e da questa si fanno seguire. Torniamo all'amatriciana. Come ha ricostruito Cesari, le ricette documentate fino agli anni Cinquanta testimoniavano l'uso anche di cipolla e aglio. Poi, però, negli anni del boom economico, di fronte all'avanzata galoppante della modernità anche in tavola, la critica gastronomica italiana trainata da Luigi Veronelli decise di porre le basi per il riconoscimento e la tutela delle specialità enogastronomiche del Paese. Il risultato? L'esigenza di mettere ordine nel multiforme caos culinario finì per portare alla scelta di una sola versione di un piatto (l'amatriciana senza cipolla nè aglio) a scapito di tutte le altre varianti possibili. Insomma, la «vera» ricetta di oggi nasce da una selezione, è frutto di una scelta culinaria. E pure politica. Lo stesso messaggio, in fondo, che in un volume del tutto differente (il nuovo manuale *Cucina politica*, Laterza), ha voluto lanciare lo storico Massimo Montanari. Come tutte le altre pratiche di vita quotidiana, anche il cibo è una forma di linguaggio che veicola messaggi di grande forza espressiva: il cibo, insomma, è segno di appartenenza a una comunità ed è non a caso sempre stato utilizzato dai pubblici poteri per gestire il rapporto con i cittadini. Ed è sempre in quest'ottica che si può leggere anche la nuova raccolta di scritti del filosofo Tullio Gregory, curata da Gianni Moriani, *L'eros gastronomico* (Laterza), decalogo del perfetto gastronomo. E testimonianza di quanto il piacere della tavola sia, per davvero, parte integrante della nostra storia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA