

Fuori classifica

## Un libro di cucina che appaga i gusti e pure le curiosità

■ **Nuova cucina italiana** (Il Saggiatore, pagg. 1031, euro 25,00) di **Allan Bay** con **Paola Salvatori** è l'edizione aggiornata del precedente volume sulla Cucina nazionale italiana (2008) ed è una festa per i sensi, la curiosità intellettuale e quella nutrita da chi pensa alla cucina come a qualcosa di intimamente legato alla cultura. Ce n'è per tutti i gusti. Si parte dalla pasta con il pesce (da il *Ricettario di guerra di Petronilla* del 1941, il primo di tre) che prevedeva 60 grammi di spaghetti di seconda qualità con sardelle e



“olio tesserato”. Il tutto per una famiglia media:” il marito buongustaio e la figliolanza”. Al cinghiale chiamato Il Porco spinoso da Antonio Latini. Fino ai fagioli che “fanno molto vento” ma “generano il seme virile e sollecitano al coito”. Per finire con il gelato di cui gli italiani detengono la primogenitura: la prima gelateria appare a Parigi ai tempi di Luigi XIV e viene aperta da un siciliano, Procopio Coltelli, con il nome di Caffè Procope.

**Alberto Pezzini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA