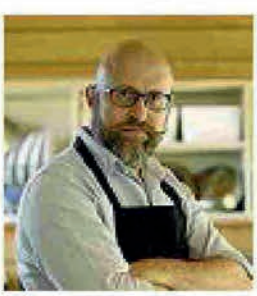
SAGGIO

LA STORIA MONDIALE DELLA COTOLETTA

Cari lettori, mettetevi comodi, perché una di quelle verità con cui siete cresciuti e che pensavate indistruttibili, sta per sgretolarsi, come un castello di sabbia in una giornata di Bora al mare: la cotoletta non è solo milanese. Lo sostiene lo storico della Gastronomia Luca Cesari che lo spiega nel suo nuovo libro: *Storia mondiale della cotoletta*. Noto divulgatore su varie piattaforme, dalle radio ai podcast, dopo *Storia della pasta* e *Storia della Pizza*, documento dopo documento e storia dopo storia, ci descrive come questo piatto, conteso tra Austria e Lombardia, entrambe decise a rivendicarne la paternità, sia in realtà sintonizzato su più frequenze culturali. La sua vera identità difatti è multiforme: la cotoletta non ha una sola patria, ma molte. Così Cesari si addentra, tra carne e impanature, in un racconto filologico, a partire da *lombolos cum panitio*, piatto richiesto nel Medioevo dai canonici di sant'Ambrogio. E usando fonti storiche, letterarie, religiose, giuridiche rilegge il viaggio della cotoletta nel tempo e nello spazio, anche tramite un viaggio di ricerca tra Italia, Austria, Francia, Inghilterra, Germania, Russia, Usa e Giappone. Ed evidenzia come molte delle certezze gastronomiche siano costruzioni recenti, spesso usate per fini identitari o politici. La cucina, che percepiamo come un archivio di tradizioni solide, è in realtà un organismo vivo, fatto di scambi e trasformazioni. E ogni piatto, anche il più semplice, racconta una storia globale. Quello di Cesari è un saggio che decostruisce il mito dell'autenticità culinaria, dimostrando che l'identità gastronomica è una costruzione collettiva e mutevole, come quella culturale.



Luca Cesari,
Storia mondiale della cotoletta,
ilSaggiatore,
280 pagine, 18 euro

Benedetta Moro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RICETTARIO

GIUSI BATTAGLIA, I SAPORI SEGRETI DI SICILIA

Lo dice già nella dedica: per lei, questo libro racconta «il viaggio più bello della sua vita». Un viaggio nella sua Sicilia, di cui è «follemente innamorata». Ed è proprio quell'amore che ha spinto Giusi Battaglia, già in questi anni, a raccontare un'isola ricca di bellezza e sapori, con ricette, storie e programmi tv, e oggi la stimola ancora a una nuova avventura editoriale. Esperta di comunicazione, palermitana, volto televisivo su Food Network con Giusina in cucina (e relativi spin-off), torna in libreria con *La Sicilia dei sapori segreti. Guida sentimentale al cibo, ai borghi e alla bellezza dell'Isola magnifica* (Cairo, pp. 400, euro 20). Il libro ci fa assaporare ancora una volta la sua Sicilia, ma in modo diverso. Nei volumi precedenti, al centro c'erano soprattutto le ricette, sempre accompagnate da note sulla storia e la tradizione dei piatti. Qui invece le ricette ci sono ancora — e non poche — ma diventano parte di un percorso più ampio: quello di scoperta di una regione «meravigliosa, ma soprattutto inedita».

Giusi Battaglia,
La Sicilia dei sapori segreti,
Cairo editore,
400 pagine, 19 euro

Inedita perché? Perché ci accompagna tra «luoghi non noti ai più, materie prime di valore, chicche sorprendenti che hanno arricchito anche me», scrive l'autrice. Un viaggio alternativo, che attraversa tutte e nove le province partendo, ovviamente, dalla gastronomia. Si inizia dalla sua Palermo, con una tappa dolcissima: I Segreti del Chiostro, dolceria nel Monastero di Santa Caterina d'Alessandria. Non solo si possono provare i cannoli, per esempio, ma anche le fedde del cancelliere, a base di pasta di mandorla, che solo qui si trovano. Girando per paesini, borghi e città Battaglia ci suggerisce i formaggi da scoprire, le ricette locali, i luoghi dove acquistare prodotti autentici, mangiare e anche dormire. Tra consigli pratici, storie del territorio e delle persone che lo vivono, il libro unisce divulgazione, tradizione e sentimento. E racconta la Sicilia con lo sguardo di chi la ama davvero: con nostalgia, orgoglio e meraviglia.

B.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA