

A tavola con la storia

Sedersi in antiche pasticcerie e pizzerie per scoprire i gusti di grandi artisti. Rileggere il passato partendo da una “banale” cotoletta. Godere, oggi, ospiti di Carlo Cracco o gustando salmone allevato in modo sostenibile. Infine, un romanzo sulle ricette segrete della vita

CARLO OTTAVIANO

Quale periodo migliore, se non il Natale, per “santificare” i dolci? Facciamolo scoprendo i santuari del settore, entrando nei locali più affascinanti e scoprendo i segreti delle **40 pasticcerie storiche da provare una volta nella vita**. Lorenzo Petrantoni, artista e intellettuale poliedrico, ci fa scoprire così l’origine di alcune bontà iconiche d’Italia e ci svela quanto ne fossero golosi alcuni importanti personaggi. Se proprio non riusciremo a visitarle tutte, ci toglieremo almeno lo sfizio di pensare di sederci nel tavolino accanto a Stendhal, Verdi, Wilde e altri giganti. Dallo stesso editore (nota di merito per questa nuova collana) arriva in libreria – a cura di Massimiliano Tonelli – l’utile e prezioso *Le 50 pizzerie da provare una volta nella vita*. Ma se parliamo di pizzerie non possiamo non citare **Le pizzerie storiche di Napoli. Viaggio nell’Anima della Città** di Luciano Pignataro (in libreria anche per Hoepli con la ristampa de *La cucina napoletana*). Le pagine sono un tuffo nella tradizione e nella costante capacità dei napoletani di intraprendenza e innovazione.

Sguardo e ricerca sul passato, ancora con Luca Cesari e il suo **Storia mondiale della cotoletta**. Personalmente non sono mai stato convinto delle origini milanesi (la città che mi ospita mi scuserà). Adesso lo storico bolognese ci dimostra che “in realtà ha tante patrie quante varianti, definendosi grazie a continue contaminazioni e trasformazioni”. Insomma, non possiamo spacciarla per italiana, come la pizza o la pasta. “Ciò che crediamo scritto sulla pietra – scrive l’autore – non è mai stato tale, le certezze indiscutibili sul cibo e l’identità sono quasi sempre leggende costruite a fini propagandistici, e una fetta di carne impanata e fritta può farci scoprire la storia dell’Europa e del mondo”.

Spostiamoci gradualmente verso la cucina cucinata, con un testo che è a cavallo tra storia, biologia, nutrizione, cultura, arte. **La verità, vi prego, sul salmone** è l’emblematico titolo di un libro che si propone di fare chiarezza nell’acceso dibattito attorno al nobile pesce, che spesso fa di tutta l’erba

un fascio, compromettendo la reputazione di un intero settore. L’approccio è rigoroso e multidisciplinare. Ricca la sezione dedicata all’arte, perché il salmone ha catturato l’interesse di artisti “affascinati dal suo aspetto elegante, dalla forza e tenacia con cui compie il suo cammino verso il mare e verso i fiumi in cui ritorna per la riproduzione. Un pesce che lotta e salta, un vero atleta, che porta con sé un racconto fatto di paesaggi solitari e sconfinati, di luoghi in cui egli domina, sfidando la natura”.

Visto che siamo in periodo natalizio, il mio augurio e regalo virtuale è un bel tocco di salmone selvaggio o allevato in modo sostenibile. Se volete, esagerate preparando la Torta di Brie, mascarpone e salmone affumicato che Carlo Cracco propone (assieme ad altre 69 ricette) in **Cracco in Galleria**. Definirlo chef televisivo mi sembra quasi offensivo, perché Carlo è sicuramente molto di più: uno dei massimi interpreti della cucina italiana e internazionale. È un imprenditore e un amante dell’arte e dell’architettura. Il volume – curato dall’ottimo Gabriele Zanatta – si distingue nel panorama dei tanti libri di cucina per le fotografie sfacciate e irriverenti che ne fanno un oggetto da collezione. Racconta anche la storia del luogo affascinante in cui si trova, la Galleria Vittorio Emanuele di Milano, e del come quelle austere sale sono diventate la casa dove Cracco vi riceve.

Infine, gustiamoci qualche pagina di **Bitter Sweet**, senza paura di sbagliare ingredienti o quantità, perché non un ricettario, ma un romanzo è. Il primo di Cordelia Evora, pseudonimo di una ventenne milanese, notissima sui siti di lettura per i tanti racconti che ha già pubblicato on line, conquistando quattro milioni di followers. La storia si svolge in una pasticceria dove si scontrano, incontrano, innamorano due persone diversissime: una diciottenne amante dei dolci, e l’assistente che le viene assegnato, “arrogante, tatuato e bello da far male”. Una bella storia, in cui non mancano le difficoltà, dove appunto la ricetta giusta per andare avanti va costantemente provata, ritoccata, rigustata. In cucina e nella vita.

LORENZO PETRANTONI

40 pasticcerie storiche da provare una volta nella vita

24 ore Cultura, 2025

pp. 216 euro 43,00

"Un percorso visivo e letterario tra le eccellenze dolciarie italiane. ...Locali iconici, custodi di tradizioni secolari, frequentati da artisti, scrittori, musicisti, regine e rivoluzionari. Un patrimonio culturale e gastronomico senza eguali, dove l'arte pasticceria si intreccia con la storia, la letteratura, la musica e la politica".



LUCIANO PIGNATARO

Le Pizzerie Storiche di Napoli

Amazon, 2025

pp. 124, euro 30,00

"Questo libro nasce da due esigenze: la prima celebrativa, ossia realizzare una pubblicazione in occasione dei 2500 anni di Napoli. La seconda da un bisogno, quello di raccontare le vicende familiari di tutte le pizzerie che rappresentano la storia, anche più recente, non necessariamente centenaria, della pizza a Napoli. Un racconto corale".

AAVV

La verità, vi prego, sul salmone

Maretti Editore 2025

pp. 360, euro 45,00

"Era proprio necessario pubblicare un altro libro sul salmone? Premettendo che non si tratta dell'ennesima raccolta di ricette ma di un vero e proprio testo scientifico, ci sembra arrivata l'ora di alzare la voce per rendere trasparenti le acque torbide in cui sinora ha nuotato il salmone". (Claudio Cerati, fondatore e leader di Upstream).

CORDELIA EVORA

Bitter Sweet

Sperling & Kupfer, 2025

pp. 416, euro 17,90

"A chi sulle torte ha coperto le crepe formate in cottura con la glassa, spero che questa storia possa essere la glassa per la vostra torta".

LUCA CESARI

Storia mondiale della cotoletta

Il Saggiatore, 2025

pp. 312, euro 19,00

"Senza la pretesa di esaurire l'argomento, questo libro offre la possibilità di vedere la storia del cibo dal punto di vista di una cotoletta, attraversando confini e secoli fino agli esiti odierni per, per scoprire quanta cultura si nasconde dietro una fettina di carne fritta".

AAVV

Cracco in Galleria

L'ippocampo, 2025

pp. 366, euro 49,90

"È la passione per la cucina, un fuoco che brucia indipendentemente dal profitto e che ogni giorno dà forma a una proposta che non è italiana o milanese, classica o innovativa, ma è il lavoro di tante persone diverse, alimentate dalla stessa energia".