

CARLOTTA PEREGO VEGETALE INSIEME

Carlotta Perego non ha dubbi: la cucina vegetale può unire anziché dividere e può essere davvero per tutti. Anche per coloro che, per tradizione familiare o abitudine, non l'hanno mai presa in considerazione. E così il terzo libro dell'autrice della community Cucina botanica è un ricettario che incentiva la convivialità, con piatti pensati per le occasioni speciali e per piacere a tutti (*Gribaudo*, 216 pagine, 19,50 euro).

CHIARA MACI LE MIE RICETTE DA FIABA

È tra le prime foodblogger italiane, tra le più amate oggi. E ora Chiara Maci arriva anche in libreria con un libro per bambini: una raccolta di storie della buonanotte, le classiche fiabe di una volta ripensate però in chiave moderna. Nessuna principessa nelle mani del principe ma eroine che vivono, lottano, mangiano e provano a salvarsi da sole. Consolandosi, alla fine, sempre con una deliziosa fetta di torta (*Mondadori*, 104 pagine, 16,90 euro).

ORETTA BONGARZONI PRANZI D'AUTORE

La cucina si è sempre ricavata un proprio spazio all'interno della grande letteratura, come funzione del ritmo narrativo o come dettaglio di vita quotidiana. Lo sapeva bene Oretta Bongarzonì, scrittrice e giornalista scomparsa nel 1995, che poco prima di morire scrisse una raccolta di ricette comparse nei grandi classici della letteratura, dal timballo di maccheroni del Gattopardo alle melanzane all'amore di Márquez. Oggi il volume torna in libreria con la postfazione del figlio Davide Orecchio (*Minimum Fax*, 125 pagine, 20 euro, dal 18 novembre).

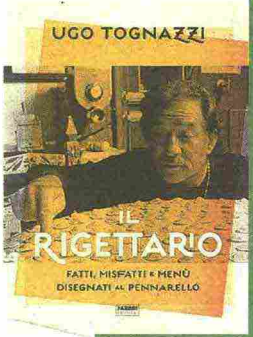
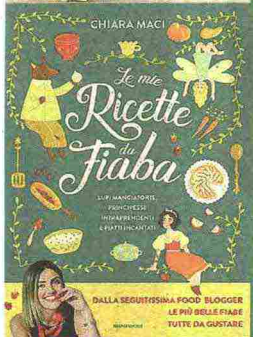
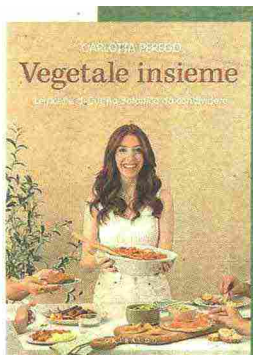
JULIA ABRAMOFF BERE COME UNA VERA ROCKSTAR

Il sidro di Joe Strummer. Il Tequila Sunrise di Mick Jagger. Lo Ziggy Stardust Bombay Sapphire Martini di David Bowie. Per aspiranti rockstar, appassionati di musica e drink d'autore, ecco le 100 ricette (alcoliche) che hanno ispirato i giganti della musica (*Il Saggiatore*, 312 pagine, 14,90 euro).

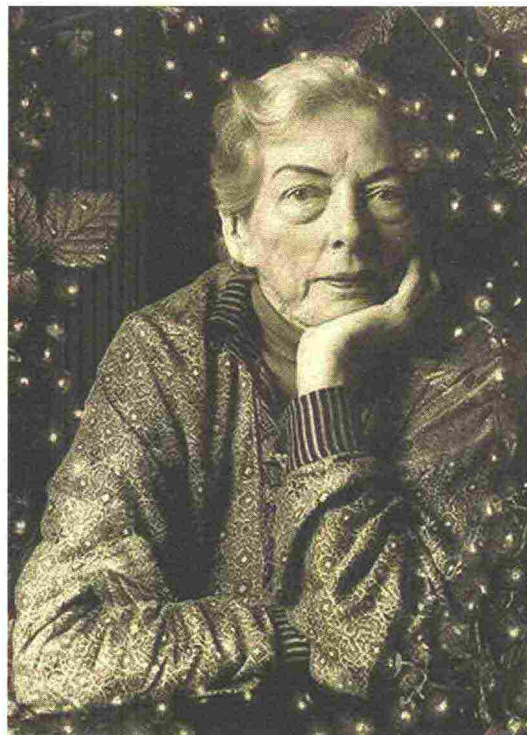
UGO TOGNAZZI IL RIGETTARIO

Attore, regista, uno dei volti più celebri del cinema italiano, Ugo Tognazzi coltivava anche una passione fortissima per la cucina. Raccontano i figli che era un cuoco eccellente che amava mettersi ai fornelli per gli amici, Monicelli, Gassman, Villaggio, nella casa di campagna di Velletri. Ecco allora la riedizione di un grande classico della cucina che mixa storie, aneddoti, foto di famiglia e piatti: 18 menù ideati da Tognazzi per la famiglia e i suoi ospiti con 22 nuove ricette scritte e disegnate di suo pugno. (*Fabbri editori*, 240 pagine, 20 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La raccolta di saggi di una delle più grandi scrittrici americane: dalla A di «alone» (mangiare da soli) alla Z di «zakuski», il racconto del piacere del cibo come metafora della vita



M.F.K. Fisher,
An alfabeth for gourmets,
con l'introduzione
di Ella Risbridger,
Daunt Book publishing,
244 pagine, 12 euro



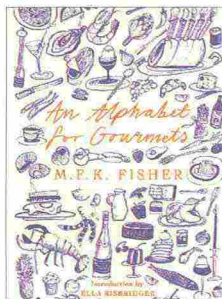
L'ALFABETO DI M.F.K. FISHER

di Isabella Fantigrossi



S i dice che solo i grandi scrittori si possono cimentare in una (anche piccola) opera enciclopedica. E allora non poteva che essere Mary Frances Kennedy Fisher, secondo il poeta britannico Wylan Hugh Auden una delle migliori scrittrici americane della storia scomparsa nel 1992, a scrivere un prezioso alfabeto illustrato per gourmet. Uscito per la prima volta nel 1949, *An Alfabeth for gourmets* viene oggi ripubblicato in una nuova edizione per Daunt Books accompagnato dall'introduzione di Ella Risbridger. Ciò per cui ancora oggi M.F.K. Fisher viene ricordata è la sua straordinaria capacità di non concentrarsi mai solo sul cibo ma di andare sempre oltre la mera esperienza gastronomica. Celebrando, allo stesso tempo, come nessun altro fece, la cucina come un'esplosione di papille gustative, come gioia, passione, eleganza. Nata nel 1908 ad Albion, in Michigan, e cresciuta a Whittier, in California, dove suo padre, Rex Kennedy, era co-proprietario di Whittier News, Mary Frances Kennedy all'età di 21 anni si trasferì nel 1929 con il marito Al Fisher a Digione, in Francia. E fu qui, in Provenza, che scoprì il suo amore per il cibo. Una volta ritornata in California, a metà degli anni Trenta, cominciò dunque a scrivere il primo dei suoi oltre 25 libri. La sua os-

sessione per la cucina crebbe in seguito al fallimento del suo matrimonio. «Da donna single ho passato ore nella mia cucina — ha raccontato — a cucinare per le persone, cercando di far esplodere le loro piccole vite sicure e ordinate con una zupperia di borsch caldo e un po' di toast all'aglio e insalata, invece dei soliti cocktail di frutta, pesce, carne, verdura, insalata, dessert e caffè sempre uguali sette volte alla settimana». Un elogio, dunque, attraverso la cucina, dell'imprevedibilità della vita e del coraggio di spazzare via la tradizione (gastronomica ma non solo). Così negli anni nacquero le collaborazioni con il *New Yorker* e i capolavori celebri come *Consider the oyster* (*Biografia sentimentale dell'ostrica*, Neri Pozzà) oppure *How to cook a wolf*, (*Come cucinare il lupo*, Neri Pozzà) ricettario per sopravvivere degnamente negli anni della guerra. Ma anche la più sconosciuta, ma non meno piacevole, raccolta di saggi *An alfabeth for gourmets*. Dalla A di *alone* (mangiare da soli) alla Z di *zakuski* (un antipasto russo), passando per la P di *peas* (i piselli) e la S di *sad* (la tristezza), una raccolta di saggi gastronomici che parlano ai gourmet di allora ma anche, con una prosa sempre elegante e sagace, a chi vive oggi la cucina come una inattesa metafora della vita.



© RIPRODUZIONE RISERVATA