

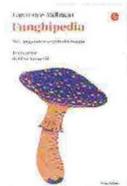
Un tour gastronomico su e giù per il Paese a bordo di un furgoncino blu per scoprire e raccontare le tradizioni legate a fruttaglie e quinto quarto: ne è nato un volume illustrato, che è una raccolta di piatti ma, soprattutto, un invito a stare più attenti a ciò che troppo spesso sprechiamo

a cura di **Isabella Fantigrossi**

COMPENDIO

IN VIAGGIO

VINTAGE



Lawrence Millman, *Funghipedia*, il Saggiatore, 240 pagine, 16 euro

MITI, LEGGENDE E SEGRETI DEI FUNGHI

Chi l'avrebbe mai detto che l'attività «indaffarattissima» dei funghi, più simili perciò al mondo animale che a quello vegetale, è cruciale per la vita sul pianeta? E che sia fondamentale per la biodiversità della flora? Ma, al di là di questo, esiste un universo ancora poco raccontato sui funghi ma molto affascinante. Dalle proprietà gastronomiche al potere velenoso o psicoattivo di alcune specie, e poi varietà (oltre 700 mila), nomi comuni e scientifici, ma anche ruolo nella letteratura e nella filosofia. Racconta tutto Lawrence Millman, micologo, scrittore di viaggi ed esploratore nel suo ultimo libro, brillante compendio dedicato ai funghi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



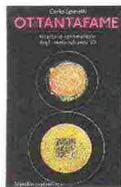
Kathleen Le Riche, *Cooking alone*, Faber Books, 160 pagine, 11,54 euro

RACCONTI (IN CUCINA) DI VITA DA SINGLE

Publicato per la prima volta nel 1954, questo libriccino torna ora nelle librerie anglosassoni in una riedizione di Faber con la prefazione di Bee Wilson. Il volume, racconta la scrittrice britannica, sembra provenire da un'altra era spaziale. Si parla di frutta sciroppata, latte condensato, donne in carriera...Ma il tema affrontato da Kathleen Le Riche è più che mai attuale: «come riuscire a prendere cura di noi stessi in cucina quando mangiamo da soli?». A quasi 70 anni dalla prima pubblicazione, siamo tornati a quel punto: ci ha costretti la pandemia. Ma volersi bene ai fornelli, anche da soli, è possibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER NOSTALGICI



Carlo Spinelli, *Ottantafame*, Marsilio, 224 pagine, 18 euro

VIAGGIO SENTIMENTALE NEGLI ANNI '80

Un bellissimo viaggio negli anni Ottanta che appassionerà soprattutto chi in quegli anni è stato bambino ed è cresciuto. Si parla di cucina e gastronomia ma inevitabilmente anche di cultura, di società, di politica. Nel suo ultimo libro, Carlo Spinelli si butta a capofitto lì, in quel decennio un po' bistrattato e conosciuto solo per i suoi aspetti più superficiali e che invece, è convinto l'autore, ha gettato le fondamenta della gastronomia contemporanea. Tra risotti alle fragole e tortellini alle tre P (piselli, panna e prosciutto), tra zuccheri e fast food, ricordiamoci che in fondo è in questi anni che è nata l'alta cucina italiana. Con 24 ricette.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCARTI D'ITALIA



«A caccia di ciccia» sono partiti in tre. Valentina Raffaelli, cuoca dal percorso eccentrico (ha studiato architettura e design degli interni tra Venezia, Milano e Parigi, oggi vive ad Amsterdam dove conduce lo studio Internoconcucina e lavora nel ristorante italiano «Toscanini»). Luca Boscardin, illustratore e toy designer (con Valentina, per dire, ha creato nel 2016 una collezione di animali a dondolo dello studio di toy design olandese BLUC). E poi il furgoncino BigBlue trasformato in casa mobile. Assieme, nel 2019, hanno cominciato un viaggio di dieci mesi lungo tutta Italia alla scoperta delle tradizioni gastronomiche legate alle fruttaglie e al quinto quarto. Il motivo? «Documentari, articoli e saggi ci presentano una situazione ambientale catastrofica dovuta anche all'industria alimentare — raccontano —, e in modo particolare agli allevamenti di bestiame. Ci invitano a limitare il consumo di carne o, meglio ancora, ad eliminarla. Scelta etica e rispettabile; ma è l'unica possibile?». Secondo gli autori, no. «Veniamo da una tradizione culinaria contadina, con allevamenti in scala ridotta e un sapere alimentare che non prevedeva sprechi. Si mangiava tutto e non si buttava via niente. Ora, invece, mangiamo poche parti (soprattutto degli animali) e buttiamo via tanto». Ecco, allora, il senso di un viaggio trasformato in libro, scritto da Raffaelli e illustrato (benissimo) da Boscardin. Ci sono ricette — milza, fegato, lampredotto, piedini di maiale, insalate di piedi e muso — raccolte grazie a incontri con osti, cuochi e allevatori, ma il libro è soprattutto un invito a stare attenti a ciò che mangiamo e, soprattutto, a ciò che troppo spesso sprechiamo.



Valentina Raffaelli, Luca Boscardin, *Scarti d'Italia*, Corraini edizioni, 288 pagine, 38 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STORIE



Forno Brisa e Cook-inc, *Ricette rubate*, Vandenberg Edizioni, 208 pagine, 25 euro

RICETTE RUBATE PER SOGNATORI E STARTUPPER

Se pensate sia un ricettario, o un libro che parla (solo) di pane, avete sbagliato. Non ci si faccia confondere dal titolo. Questo è il racconto di ciò che il «Forno Brisa» di Bologna, nato cinque anni fa come start up che ha raccolto oltre un milione di euro con il crowdfunding, ha imparato dai suoi ispiratori. Dalla collaborazione con Cook_inc è nata questa raccolta di idee per tutti coloro che vogliono fare impresa seguendo le proprie passioni. Ricette rubate, dunque, perché ricevute in dono dalle persone che hanno ispirato i ragazzi del Forno Brisa. Da Carlo Petrini a Gian Luca Farinelli, da Davide Longoni a Salvatore Ceccarelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA