Bologna

Il libro di Luca Cesari

Dieci piatti per smontare i luoghi comuni

Non ci sono certezze, men che meno in cucina. Lo afferma, documenti alla mano, Luca Cesari che nel libro "Storia della pasta in dieci piatti. Dai tortellini alla carbonara" smonta luoghi comuni tipici della gastronomia come l'immutabilità e la purezza delle ricette italiane. Bolognese, storico della gastronomia, Cesari ha lavorato per quattro anni al libro, studiando in archivi e biblioteche, per giungere a una conclusione: «La storia della cucina è una evoluzione veloce e sorprendente, molti piatti che risalgono al Medio Evo, e che trattiamo come fossero monumenti, in realtà non lo sono poiché le ricette sono cambiate nel corso dei secoli, non es-



Scrittore Luca Cesari

sendoci, come spesso si crede, unici e insostituibili ingredienti per i piatti».

Che si tratti di tortellini, lasagne o ragù, per citare i piatti della tradizione bolognese presenti nel libro edito da Il Saggiatore, la storia non cambia e non vale dire «la nonna di mia nonna faceva così», come spesso sostengono i gastropuristi. «I tortellini alla bolognese spiega Cesari - vengono citati per la prima volta in un manoscritto veneto del Cinquecento, in due versioni: una di magro e una di carne ripieni di cappone, formaggio, uova, uva passa, poi fritti e cosparsi di zucchero. Possiamo oggi definire quel piatto un classico tortellino delle nostre tavole?». Insomma, l'ortodossia fra i fornelli non funziona. «È corretto invece dire che esiste un piatto canonico, che si è sempre cucinato in un determinato modo ma che poi nel tempo ha preso altre strade».

-s.cam.