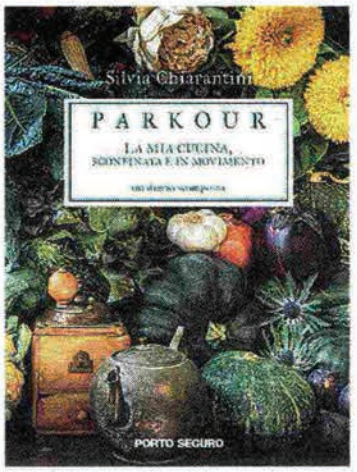
Tra ricette di famiglia ma non solo, un volume che è anche un omaggio alle tradizioni che viaggiano da una parte all'altra del Mediterraneo. Senza confini e sempre in movimento

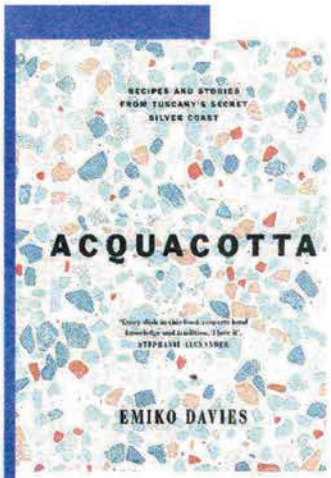
UN «PARKOUR» CULINARIO

di **Isabella Fantigrossi**

Il diario «scomposto» di Silvia Chiarantini comincia a settembre del 2019, una domenica fresca di inizio mese, quando l'autrice decide di cucinare la ruota del Faraone, una ricetta di origine ebraica tratta da un piccolo libretto scovato su una bancarella di libri usati di Porta Romana a Firenze. Poi fa un balzo in avanti. Al pranzo del 6 aprile del 2022, il giorno in cui è mancato il papà di Silvia, ricordato da un tenerissimo racconto di vita, «quel giorno che abbiamo mangiato le pappardelle alla punta di petto». E prosegue così, tra fughe in avanti e passi all'indietro nel tempo, fino al settembre del 2022, mese che celebra l'arrivo a Firenze di Poppy, la cagnolina che ha completato la famiglia di Silvia e Alessandra. Il suo arrivo «ci sembrava un lusso a noi non concesso. Abbiamo dovuto combattere contro noi stesse per concederci un'aspirazione alla felicità». L'arrivo di Poppy, scrive Chiarantini, ha coinciso con l'inizio di questo diario «e lascio a lei chiuderlo con quest'ultima ricetta (i biscotti alle carote, ndr). Ogni fine segna un nuovo inizio, ogni salto è lo slancio per il successivo, ogni scoperta l'ispirazione per una nuova avventura». Che è, alla fine, la struttura ma anche il cuore del nuovo libro di Silvia Chiarantini, autrice già di *Pop Palestine*, libro e documentario che nel 2016 raccontava la cucina popolare palestinese. Toscana, Chiarantini organizza corsi di cucina mediorientale e cura il blog Popcuisine.it. Si definisce «cuciniera curiosa, mangiatrice un po' smodata, vivandiera affettuosa». Ciò che trasmette nelle sue nuove pagine. Un ricettario che non si esaurisce nell'elenco di piatti — seppure molto ampio, più di ottanta, eterogeneo gruppo che tiene dentro ricette toscane, mediorientali, italiane. La nostra preferita? Il budino di riso e latte che fa da rimedio contro la malinconia — ma che va oltre. Per diventare diario intimo della propria storia, memoriale di viaggio, raccolta di aneddoti e curiosità. Saltando da un tempo all'altro e da uno spazio all'altro come un vero parkour, la disciplina sportiva che consiste nel superare ostacoli naturali o architettonici, saltando, arrampicandosi, misurandosi in capriole acrobatiche. Così fa Silvia Chiarantini, dunque, con i suoi ricordi che oltrepassano i confini e che diventano per chi legge occasione di crescita, per imparare nuovi piatti, nuovi ingredienti, nuove tradizioni gastronomiche. Così che, come sempre accade, anche qui la cucina diventa un mezzo per avvicinare mondi e allo stesso tempo si trasforma lei stessa in frutto di incontri speciali.



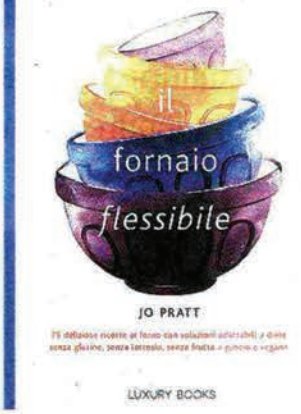
© RIPRODUZIONE RISERVATA



TOSCANA VEG

ACQUACOTTA

Una nuova copertina illustrata e un nuovo indice per trovare facilmente le ricette vegane e gluten free per la seconda edizione di *Acquacotta*, il secondo libro di Emiko Davies uscito per la prima volta nel 2017. La storia (con ricettario) della cucina della Costa d'Argento, ripubblicata con l'idea di evidenziare meglio tutti i piatti della tradizione toscana che sono naturalmente vegani o senza glutine (*Hardie Grant, seconda edizione, 2023, 272 pagine*).



VARIANTI

IL FORNAIO FLESSIBILE

Il fornaio flessibile è il terzo libro di Jo Pratt, cuoca, food stylist e presentatrice inglese, pubblicato da Luxury Books (Guido Tommasi Editore), dopo *In the mood for food* (2007) e *Il vegetariano flessibile* (2017) di cui è la perfetta prosecuzione. All'interno 75 ricette da forno dolci e salate, ciascuna corredata da consigli per sostituire alcuni ingredienti o da diverse opzioni per ultimare il piatto, in modo da accontentare tutti, onnivori, vegetariani e vegani (*Luxury Books, 192 pagine, 28 euro*).

Silvia Chiarantini, *Parkour. La mia cucina, sconfinata e in movimento*, Porto Seguro Editore, 346 pagine, 28,50 euro

192 pagine, 28 euro).

SAGGIO

ECONOMIA COMMESTIBILE

Come può il pollo arrosto farsi metafora delle disuguaglianze sociali? E la segale spiegare come è nato il welfare in Europa? Diciotto diversi assaggi — dall'aglio al cioccolato, dalle banane alla pasta — illustrano la teoria e la storia economica del mondo attraverso il cibo che mangiamo. È il nuovo saggio dell'economista coreano Ha-Joon Chang, professore alla Soas di Londra, collaboratore del *Guardian* e consulente Onu, pronto a dimostrare che una cattiva gestione economica mina un'esistenza sana tanto quanto una cattiva dieta (*il Saggiatore, 280 pagine, 20 euro*).

STORIA

IL CUOCO DEI PRESIDENTI

La storia e le ricette di un cuoco d'eccezione, il sardo Pietro Catzola, che è stato lo chef del Quirinale sotto cinque Presidenti della Repubblica, da Cossiga a Scalfaro, da Ciampi a Napolitano fino a Mattarella. Tantissimi aneddoti culinari e ricordi personali dietro cui si cela la vita politica di oltre vent'anni del nostro Paese (*Solferino, 304 pagine, 18,50 euro*).

PASTICCERIA

DOLCI DI FAMIGLIA

Dolci speciali per celebrare festività e occasioni particolari, pani, ricette classiche della tradizione italiana come il tiramisù o merende per i bambini come la torta golosa. Un nuovo ricettario del pasticcere più celebre d'Italia, Iginio Massari, con i piatti del cuore della sua famiglia scritti di suo pugno nel corso della lunga carriera ma anche dalla mamma Rachele, dalla moglie Marì e dai figli Debora e Nicola (*Cairo, 224 pagine, 19 euro*).

© RIPRODUZIONE RISERVATA