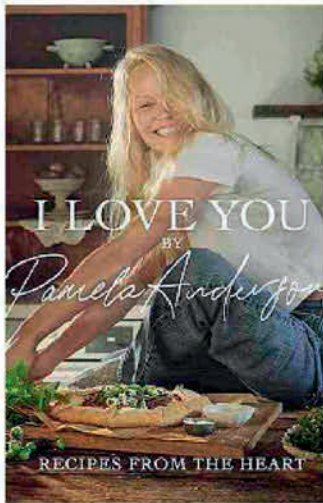


Pamela Anderson pubblica un ricettario vegetariano che rappresenta un ritorno al suo passato in Canada: «L'amore per il cibo l'ho scoperto a sei anni. Davanti a un'insalata»

«IL VERO SUCCESSO? UN FRIGO SEMPRE PIENO»



Pamela Anderson, *I Love You Recipes from the heart*, Little, Brown Book Group, 288 pagine, 35,95 euro



«Credo che ciò che amo davvero di Pam, e penso che anche questa sia una cosa molto femminile, è che si è evoluta, è cambiata, si è adattata. Ma è anche rimasta molto, molto fedele a se stessa». Lo ha raccontato l'editor Brenda Copeland a Mayukh Sen sul *Washington Post* nel ritratto che il pluripremiato scrittore americano ha appena dedicato a Pamela Anderson. Non pensate allora che dai ruggenti anni Novanta — che ai nostri occhi hanno cristallizzato l'immagine dell'attrice nel costume intero rosso di *Baywatch* — a oggi sia passata un'era geologica: la cinquantasettenne Anderson è diventata, udite udite, autrice di libri di cucina; ma la passione per il cibo autentico la scoprì, davanti a un'insalata, come un'epifania quando aveva solo sei o sette anni. Ce l'aveva dentro, insomma, da tantissimi anni. Quell'insalata fu preparata dalla vicina di casa, la signora Atkinson, sull'isola di Vancouver. «Un arcobaleno di funghi, cetrioli e carote in file, che punteggiavano i bordi della ciotola di legno. Una stella di cipolle rosse che si irradiava dal suo centro». Una vista insolita per la Pamela bambina, abituata a scatolette di cibo pronto messo in tavola dai genitori. «Quel cibo non proviene solo da un supermercato, le verdure non provengono solo da una scatola: credo che sia stata una grande presa di coscienza per me», ha raccontato a Sen. Fu in quel momento, insomma, che Anderson realizzò che «il simbolo del successo» era «aprire il frigorifero e trovare tutto pieno».

È così non deve stupire il ricettario che oggi Pamela Anderson ha dato alle stampe, *I love you. Recipes from the heart*. Una raccolta di ricette vegeteriane — fotografate splendidamente dalla celebrata fotografa danese Ditte Isager nella casa dell'attrice — che non è affatto la seconda vita, ma semplicemente il ritorno al suo vero passa-

to. Dopo anni sotto i riflettori di Hollywood, Pamela Anderson, da sempre cuoca e giardiniera appassionata, è rientrata sull'isola di Vancouver durante la pandemia. Ed è stato lì, dove imparò a cucinare da bambina, che è nata l'idea del ricettario: quando i due figli, Brandon e Dylan, decisero di andare a convivere con le rispettive fidanzate, la mamma volle regalare a entrambi, come dono di inaugurazione delle loro case, una raccolta di sue ricette sistemate in una scatola avvolta in un telo di lino con sopra la scritta «I love you». Allora furono proprio i figli a convincerla che quella raccolta poteva essere l'embrione di un primo libro di cucina. Quello che oggi ci ritroviamo a sfogliare, pubblicato da Voracious.

Una raccolta di piatti senza carne, ma che l'autrice non vuole catalogare come libro vegetariano. «Non giudico le altre persone per come mangiano — ha raccontato lei, vegetariana da tanti anni, al *Washington Post* — ed è per questo che non volevo che questo fosse un tipico libro di cucina vegana, quindi da confinare nella sezione vegana dei libri di cucina. Vorrei solo che fosse una celebrazione del mio orto e delle mie verdure. Senza escludere nessuno». Ci sono allora la Buddha bowl con il tofu croccante al sesamo. Il tortino di riso allo zafferano con gli spinaci. La torta di mandorle all'olio di oliva. Ma anche la zuppa di lenticchie antinfiammatoria, la gallette di pomodoro. Oltre a dedicare un intero capitolo al pane, che ama da sempre preparare in casa: dai panini alla cannella glassati con lo sciroppo d'acero, come ogni canadese che si rispetti, alle pagnocche rustiche di pasta madre fino alla focaccia intinta nel pistou francese alle erbe. Lontani i tempi delle corse sulle spiagge di Emerald Bay, in Florida. Lontani, ma neanche troppo.



I.Fan.

© RIPRODUZIONE INFORMATICA



DALLA SICILIA SICILY, MY SWEET

Victoria Granof, food stylist e pastry chef statunitense, trasporta i suoi lettori tra i sapori e le suggestioni gastronomiche della Sicilia, concentrandosi sulla tradizione pasticceria dell'isola mediterranea, fatta di dessert audaci e superstitiosi. Dalla schiumone ai pasticcini di pistacchio e gelsomino, passando per il gelato all'alloro, *Sicily, My Sweet* è un goloso diario di viaggio, ricco di ricette e impreziosito da fotografie e curiosità (*Hardie Grant North America*, 240 pagine, 31 euro).



L'APPROFONDIMENTO STORIA DEL PANE

Gabriele Rosso, vicecuratore della guida *Slow Wine* e membro del comitato di redazione della rivista *L'Integrale*, esplora l'evoluzione del pane. Dalla Mesopotamia alle guerre del XXI secolo, l'autore analizza il suo ruolo come nutrimento e simbolo, descrivendo il passaggio dai periodi di carestia alla produzione di massa, fino alla recente riscoperta della panificazione artigianale di alto livello (*IlSaggiatore*, 184 pagine, 17 euro).



GALATEO L'ELEGANZA È SERVITA

L'eleganza è servita nasce dall'amore per il galateo, una materia per cui la designer Monica Iotti è diventata punto di riferimento sui social. Il libro affronta differenze tra eleganza, stile e classe e fornisce indicazioni su come presentarsi correttamente in vari contesti. Un compendio pratico di galateo contemporaneo, che tratta temi come le cortesie per gli ospiti, la business etiquette e la mise en place (*Rizzoli*, 320 pagine, 18 euro).



MANUALE FRESCO

Lo chef Gennaro D'ignazio e il giornalista enogastronomico Eugenio Signoroni firmano *Fresco*, il libro completo per acquistare e cucinare consapevolmente il pesce. Vengono raccontate nel dettaglio 23 specie di pesci, molluschi e crostacei, dal mare al piatto, con tutti gli indizi per valutare la freschezza sul banco, le tecniche per pulire, sfilettare e conservare alla perfezione, con i migliori metodi di cottura e le ricette (*Topic*, 256 pagine, 49 euro).



NUOVA EDIZIONE GUIDA ALLA CUCINA

La *Guida alla cucina*, scritta dal re dei cuochi Auguste EscOFFIER nel 1902 e aggiornata fino al 1921, è un'opera monumentale per la sua importanza storica e le ricette che ora Giunti ha rieditato. EscOFFIER, con la sua modernità, enfatizza la scienza, la qualità degli ingredienti e le preparazioni rapide. E le sue invenzioni, come l'insalata Réjane e il *Boeuf en daube*, restano attuali. La prefazione è dello chef trislettato Niko Romito (*Giunti Editore*, 1152 pagine, 39 euro).