

Quando un libro ti prende per la gola

Fate un giro in libreria: in questo periodo gli scaffali sono pieni di titoli di cucina, soprattutto nuove guide gastronomiche, dalle classiche bibbie del gusto a quelle etniche fino alle più esigenti, che scovano itinerari da grand gourmet a prezzi stracciati. Viene davvero voglia di fare la prova. In questo tripudio di stelle, forchette e punteggi, quelli che diventano famosi non sono tanto i ristoranti, ma gli chef. Che, visto il crescente interesse per la buona cucina, cavalcano l'onda. La via più semplice? Pubblicare le loro ricette segrete. **Nell'ultimo mese ho già visto comparire i volumi dei grandi cuochi italiani di fianco ai guru dell'haute cuisine internazionale. Si va dalle ricette di Gianfranco Vissani a quelle di Alain Ducasse, l'apostolo della nouvelle cuisine.** Oppure si segue il filone della "biografia-rivelazione". In questo caso



il capolavoro rimane *Kitchen confidential*, scritto da uno dei più grandi cuochi del mondo, Anthony Bourdain, con informazioni curiose, utili e a volte anche agghiaccianti su quello che accade nelle retrovie dei migliori ristoranti. Un po' sullo stesso genere è *Heat* (Calore) di Bill Buford, dove l'editorialista del *New Yorker* si tuffa nel mondo complicato delle cucine dei ristoranti di lusso newyorchesi. Racconta il suo apprendistato duro, umiliante ma anche divertente, da *Babbo* (famoso ristorante italiano di New York). E parla degli incontri con vere massaie e macellatori toscani, durante un viaggio in Italia alla scoperta dei segreti del cibo fatto in casa. Insomma, la buona cucina piace al pubblico e in questo momento fa tendenza. Altrimenti non si spiegherebbe come mai, di fianco a grandi nomi, nei negozi spuntino titoli

come *A tavola con Harry Potter* (devo dire che sono molto curiosa di scoprire quali ricette ci possa riservare l'occhialuto maghetto), oppure compaia la versione aggiornata di *Il gusto del cinema internazionale in 100 e più ricette*. È un volume davvero singolare con le schede dei film dove appaiono piatti strani, golosi o invitanti, come la torta al cioccolato e peperoncino di *Chocolat* o i bagels di *The departed*. **Ma tra i tanti titoli ce n'è uno che mi ha davvero colpito: è *My last supper* (La mia ultima cena) della fotografa Melanie Dunea. Ha chiesto ai 50 più grandi cuochi del mondo come immaginano la loro ultima cena: quale menu, in compagnia di chi e dove.** E i maestri dei fornelli sono stati al gioco. Così, ora, eccoli lì sulle pagine patinate di questo originale libro che si raccontano, svelano i segreti del loro successo e si mettono a nudo (Anthony Bourdain ha preso l'invito alla lettera e nel libro posa senza vestiti). Lui è il mio preferito. È l'autore del semplice stufato di verdura di *Ratatouille* (se cercate la ricetta, si chiama Confit Byaldi) ed è lo stesso che ha insegnato all'attore Adam Sandler a destreggiarsi con tanta grazia nei panni dello chef John Clasky sul set di *Spanglish*. Un film divertente, dove il piatto preferito del raffinatissimo cuoco non è altro che il "sandwich più grande del mondo".

Mara Locatelli caporedattore
maraloc@mondadori.it