

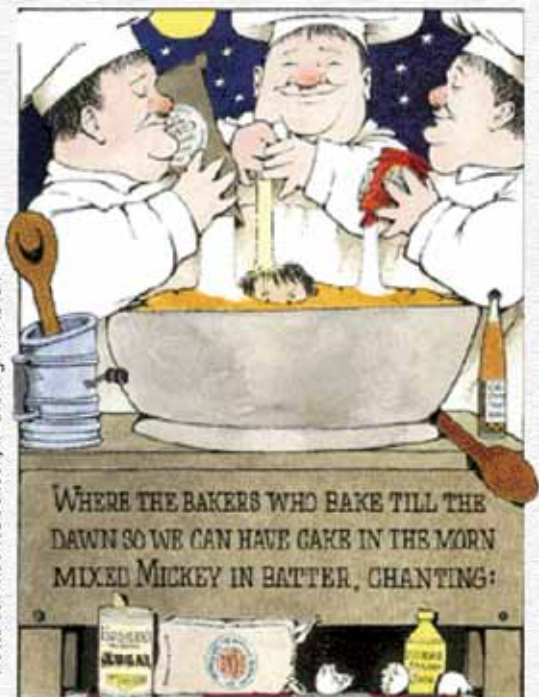


Città di **Castel Maggiore**

L'APPETITO VIEN LEGGENDO

Piccoli assaggi di lettura attorno al cibo

Tratto da: Maurice Sendak, *In the Night Kitchen*



WHERE THE BAKERS WHO BAKE TILL THE
DAWN SO WE CAN HAVE CAKE IN THE MORN
MIXED MICKEY IN BATTER, CHANTING:

**Bibliografia a cura della Biblioteca
Comunale di Castel Maggiore**

il festival del cibo e della letteratura



MANGIA R LIBRI
IL R ISTARANTE PER LA MENTE

Castel Maggiore **24/25/26 settembre 2010**

CASTEL MAGGIORE

in **Comune**

In occasione della prima Edizione di Mangiarlibri, festival del Cibo e della Mente della nostra città, sono lieta di presentare il lavoro svolto con passione e competenza dalla nostra Biblioteca Comunale Natalia Ginzburg: una ricerca bibliografica che mi auguro possa diventare un utile strumento per piccoli e grandi lettori e offrire la possibilità di scoprire nuovi e affascinanti emozioni che solo i libri possono regalare. Vi auguro dunque di intraprendere questo fantastico viaggio magari proprio nelle lunghe giornate invernali che ci aspettano, con la promessa di ritrovarci a parlare di libri, cibo e letteratura nei tanti luoghi della nostra città. ■

Belinda Gottardi
Assessore alla Cultura della Città di Castel Maggiore

Il cibo, in quanto elemento vitale dell'essere umano e componente imprescindibile del contenuto culturale delle civiltà, è capace di caratterizzare le varie società distinguendole le une dalle altre. Essendo così importante a livello sociale e culturale, il cibo occupa un posto di rilievo anche nella produzione artistica.

La letteratura ha sempre riservato un ruolo di particolare importanza al cibo e a tutti i valori, umani e sociali, che l'atto di consumare un pasto porta con sé. I miti e le leggende più antiche, così come fiabe e racconti popolari, hanno trovato nel cibo un elemento ricorrente.

In epoche più recenti, sono stati scritti numerosi trattati culinari, mentre la stesura e la raccolta di ricette hanno dato vita ad un vero e proprio genere paraletterario, con determinate caratteristiche e regole codificate.

Negli ultimi anni, la presenza del cibo nella narrativa è diventata sempre più insistente, ed è aumentato il numero di romanzi e racconti in cui la cucina ricopre un ruolo fondamentale, quando non ne è addirittura protagonista assoluta. Qualunque sia la natura del ruolo svolto dal cibo all'interno delle storie raccontate, emerge che esso è comunemente sentito come caratterizzante la propria cultura di provenienza e che è inoltre portatore di importanti valori sociali e comunicativi. Il cibo e la sua percezione dunque: certi sapori, certi aromi sono entrati nel nostro DNA e rappresentano richiami profondi alle nostre radici. "Crescendo, io e mio fratello pensavamo che la nonna fosse la cuoca migliore che ci sia. Forse il suo pollo con le carote era davvero il piatto più squisito che avessimo mai mangiato. Ma questo non aveva molto a che fare con il modo in cui lo

preparava, e neppure con il sapore. Il cibo della nonna era squisito perché eravamo convinti che fosse così. Credevamo nella cucina della nonna con più fervore di quanto credessimo in Dio. La sua abilità culinaria era una delle storie fondanti della nostra famiglia" (Jonathan Safran Foer, *Se niente importa*, Guanda, 2010). In una società complessa come la nostra certamente il bisogno culturale non è meno urgente di quello alimentare. Il cibo si caratterizza come elemento/alimento di benessere culturale, che possiede un linguaggio capace di trascendere il semplice bisogno primario di sussistenza per orientarsi a soddisfare necessità ben più complesse. Per l'antropologa Mary Douglas, il cibo è una forma d'arte che appartiene alle arti applicate, come l'abbigliamento, l'architettura e il design, perché adempie da un lato a esigenze funzionali (nel caso del cibo, la funzione biologica della nutrizione) e dall'altro ad esigenze estetiche (*Antropologia e simbolismo: religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985). In quest'ottica, libro e cibo hanno stretti legami, donano nutrimento, offrono ristoro lungo il tragitto di crescita fisica e spirituale personale, sfamano coloro che lo chiedono: *Food for the Soul*; cibo per l'anima, quindi.

La bibliografia che vi presentiamo, basata sul patrimonio librario dalla nostra biblioteca, non pretende di essere esaustiva sull'argomento, ma raccoglie alcune suggestioni sull'intrigante legame tra cibo e scrittura e propone varie chiavi di lettura che potranno essere approfondite successivamente da chi si sentirà ancora o ulteriormente "affamato" dai nostri suggerimenti eno-gastronomico-culturali. In molti autori il tema del cibo è parte fondamentale delle loro narrazioni: alcune volte è il focus della loro affabulazione, vero e proprio omaggio all'arte culinaria; altre volte è una dimensione simbolica quella che il cibo si trova ad esprimere; altre ancora esso caratterizza l'ambiente nel quale il personaggio si trova ad agire, oppure palesa un'intrinseca peculiarità dello stesso protagonista, magari vagamente eccentrica. Quando non è elemento preponderante, rappresenta comunque un contorno sfizioso, ma non meno importante, dell'immaginario narrativo. In questo senso, il cibo è un interesse trasversale ai vari generi letterari. Si va dal giallo classico al noir più crudo, dall'indagine su altre culture al racconto di viaggio, dalla riflessione sociologica al romanzo rosa. Esagerando, si potrebbe affermare: libro che leggi, manicaretto che assaggi! Siamo ciò che mangiamo e beviamo recita un vecchio adagio; ma siamo anche ciò che leggiamo e pensiamo... ■



Yasmin Alibhai-Brown

Mango curry e souvenir

Neri Pozza, 2010

Sotto il letto tenevo la valigia, piccola in apparenza, / e dentro di essa le mie poche preziose proprietà... / Una foto di mia madre

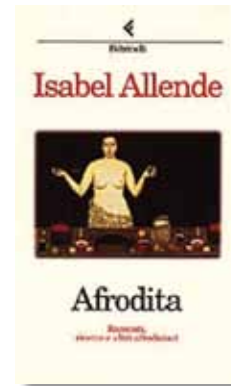
che mi sorride disperata tra saluti e domande. / Un orologio rotto con le lancette ferme.

Così Ayar Ata, poeta e profugo curdo a Londra, ha espresso l'attaccamento dei viandanti globali alle loro cianfrusaglie, potenti promemoria portatili di perdite e conquiste. Yasmin Alibhai-Brown non è sfuggita a questa mania.

Ovunque vada, si trascina dietro borse piene di vecchie istantanee della sua università in Uganda e svariati e inutili souvenir.

Nella sua cucina londinese conserva i sacri reperti di famiglia, gli utensili in cui è racchiusa e simbolicamente rappresentata la loro storia migrante: un vecchio arnese di legno per grattugiare la polpa delle noci di cocco; un oggetto per impastare il pane indiano; un enorme karai di acciaio, la versione indiana del wok.

E poi pentole e padelle, portate via da Kampala nel 1972, l'anno in cui Idi Amin, il sadico dittatore africano, bandì gli asiatici dall'Uganda. Un singolare destino ha, infatti, trasformato tutti i membri della famiglia dell'autrice in eterni emigranti al seguito dell'incessante movimento dell'era moderna. Tuttavia, anche se non esiste luogo sulla terra che possano considerare loro, Yasmin e i suoi hanno qualcosa in comune che si trasmette di generazione in generazione: il cibo... Un'evocativa storia culturale e culinaria di un popolo ricco di grandi tradizioni e di memorie condivise. ■



Isabel Allende

Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci

Feltrinelli, 1998

Passeggiando per i giardini della memoria, tra gli spiriti del passato e quelli del futuro, Isabel Allende scopre che i suoi ricordi sono

indissolubilmente legati ai sensi e che il piacere dell'amore e quello della cucina, amici inseparabili, accompagnano la sua vita e la sua arte, le sue storie e i suoi desideri. I legami tra erotismo e gastronomia colorano le sue riflessioni, guarniscono le sue ricerche familiari, insaporiscono i suoi incontri.

Dalla salsa corallina alle pere ubriache, dall'habanera di gamberi all'insalata delle odalische, dalla zuppa scaccia-pensieri alle ciliegie civettuole: un patrimonio di ricette piccanti e spiritose condite con le spezie dell'ironia. Incurante dei rigidi confini che separano i generi letterari, l'Allende si aggira scanzonata e pungente tra facezie e tabù sessuali.

Un invito alla gioia dietro il grembiule, un gioco per nutrirsi e inebriarsi senza prendersi troppo sul serio. ■



Erica Bauermeister

La scuola degli ingredienti segreti

Garzanti, 2009

È lunedì, nel ristorante di Lillian è giorno di chiusura, e come ogni settimana si tengono le lezioni del corso di cucina. Circondata

dagli allievi, Lillian muove delicatamente le mani, sta per aggiungere l'ultimo tocco, l'ingrediente segreto, e poi la torta sarà pronta. Nessuno meglio di Lillian conosce la magia degli ingredienti, nessuno meglio di lei sa che a volte basta una tazza di cioccolata per cambiare un po' la vita.

Era solo una bambina quando, grazie a una misteriosa ricetta donatale da Abuelita, la donna della bottega delle spezie, ha salvato sua madre. Sono passati anni da allora, anni in cui ha combattuto, ha sofferto, si è ribellata, a volte ha perso ogni certezza, tranne una: la fiducia nella magica alchimia del cibo.

È per questo che il suo ristorante è un luogo speciale, dove si ritrovano ricordi perduti, si stringono promesse d'amore o nasce un'amicizia. Lo sanno bene gli allievi del corso di cucina, tutti alla ricerca dell'ingrediente segreto che ancora manca alla loro vita. Come Claire, giovane madre insicura, o Tom, che ha appena perso la moglie; Chloe, ragazza maldestra e vitale; Isabelle, che non ricorda nulla tranne le ricette.

Per tutti loro Lillian ha la soluzione: sa che le tortillas restituiscono il gusto piccante dell'avventura, che una soffice glassa può far dimenticare un tradimento e che un ragù schiude le porte di un nuovo amore.

Quello che non sa è la ricetta giusta per lei. Potrà trovarla solo se accetterà di mettersi alla prova, almeno una volta. ■

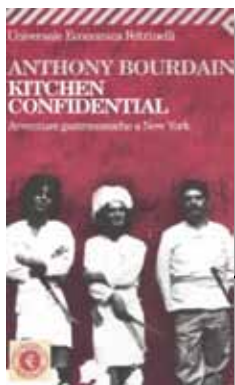


Karen Blixen

Il pranzo di Babette

La Repubblica, 1997

In un piccolo paese danese, alla fine del diciannovesimo secolo, un Reverendo fonda una propria comunità di seguaci e alleva con purezza e riserbo due figlie ricche di qualità e doti. Le due giovani donne non rimangono inosservate, due visitatori del villaggio infatti si innamorano di loro, per dover però rinunciare al loro sogno di fronte alla impossibilità di entrare e di essere accettati fino in fondo nel loro mondo. Il riserbo e l'educazione rigorosa che le due hanno ricevuto dal reverendo hanno ridotto e frenato la realizzazione dei loro desideri e delle loro aspirazioni. Passano così 35 anni di vita quando una lettera di uno dei due uomini introduce il personaggio di Babette, che costretta ad andarsene da Parigi (ricercata dalla polizia dopo i giorni della Comune di Parigi) vorrebbe trovare rifugio nel piccolo villaggio. L'arrivo di Babette sarà la forza scatenante che andrà a muovere la stagnante energia del villaggio. Assunta come governante dalle due donne, Babette scopre di aver vinto alla lotteria. Decide allora di organizzare un grande pranzo in onore della ricorrenza del compleanno del defunto Reverendo, ormai diventato una guida spirituale per tutto il paese. Il pranzo che la protagonista organizzerà sarà al di fuori di ogni abitudine sensoriale ed emozionale per gli abitanti del villaggio. Babette per l'occasione ha infatti ordinato il cibo più raffinato, le salse, le spezie, le tovaglie di lino, i piatti di ceramica direttamente da Parigi. Un'invasione di colori, di bellezza, di armonia, di piacere e di gusti raffinati squarciano il velo dell'umile e modesto stile di vita del paese che aveva impedito alle due donne di cogliere il gusto della vita, di coltivare la loro arte o i loro amori. Contenuto nella raccolta Capricci del destino, il delizioso racconto è stato successivamente trasformato in un film delicato ed emozionante vincitore del premio Oscar come miglior film straniero nel 1988. ■



Anthony Bourdain

Kitchen Confidential.
Avventure gastronomiche
a New York

Feltrinelli, 2002

Dopo una gioventù dissipata, all'insegna di droghe e contestazione, Bourdain diventa uno dei cuochi più famosi di New York. Graffiante, trasgressivo, disincantato, questo libro è il racconto di un'avventura culinaria, uno sguardo dietro le quinte che rivela gli orrori della ristorazione, gli ideali traditi e quelli realizzati. L'autore offre al lettore agghiaccianti informazioni su quanto accade all'interno di una cucina (anche quella dei ristoranti più famosi), ma nonostante gli avvertimenti più minacciosi ricorda che il nostro corpo non è un tempio ma un parco-divertimenti e non dobbiamo condannarlo a una vita di rigore e castità alimentare. Anthony Bourdain, chef e romanziere, ci accompagna in un viaggio indimenticabile che ha come punto di partenza la sua prima ostrica alla Gironde e, passando da Tokyo e Parigi, ritorna nella "Grande Mela", sempre via "cucina". ■



Anthony Bourdain

Il viaggio
di un cuoco

Feltrinelli, 2004

Anthony Bourdain, famoso chef francoamericano che lavora a New York, parte per una serie di viaggi alla ricerca del pasto perfetto. "Pasto" e non "cibo" perfetto, perché l'autore è interessato all'insieme dell'esperienza gastronomica di cui il cibo è solo una delle componenti. La ricerca culinaria diventa pretesto per una serie variegata di racconti il cui tono va dal reportage, alla rêverie trasognata. Il ritmo incalzante sembra quello di una cucina chiassosa. Non mancano informazioni di background sui luoghi visitati. Bourdain trascina con sé il lettore in una serie di situazioni insolite che hanno come sfondo Giappone, Messico, Cambogia, Russia, West Coast americana. Ma anche quando parla di persone o di città, l'autore sembra descrivere delle pietanze: come in un libro di gastronomia, c'è una predilezione per i sostantivi concreti, le descrizioni visive e il linguaggio vernacolare. ■



Angela Carter

La donna pomodoro. Eros, cibo e letteratura

Fazi, 1997

Perfetto emblema di questa raccolta di saggi e articoli di Angela Carter è "La donna pomodoro", bizzarro feticcio sessuale e alimentare che dalla copertina di un rotocalco denuncia la confusione e l'ipertrofia dei desideri che caratterizza il nostro tempo. Così il vero argomento di queste pagine è costituito da tre vizi molto solidali fra di loro: la gola, la lussuria, la passione per le storie raccontate nei libri. Interprete di ogni forma d'eccesso e della nostra *décadence*, Angela Carter non si è mai tirata indietro di fronte alle conseguenze più bizzarre della sua libertà intellettuale. E nemmeno la forma del saggio critico si sottrae fra le sue mani a una esigenza di originalità, capace di mettere in luce analogie sorprendenti. E' soprattutto, quello della Carter, un inconfondibile stile della lettura: il dono di poter discorrere con lo stesso tono, penetrante e malizioso, di un romanzo, di un indumento femminile, di un cibo raffinato. ■



Danila Comastri Montanari

Ricette per un delitto

Periplo, 1995

Dieci racconti gialli che hanno come tema centrale la cucina e il cibo. Il primo racconto è ambientato nel 1596 nella campagna romana, l'ultimo nel 2006, passando per la Venezia del '700, le Langhe piemontesi e la Toscana del XX secolo e così via. Sono pagine in cui non v'è nulla di efferato, il sangue non scorre a fiumi, i delitti sono, tutto sommato, garbati, le trame ingegnose e, infine, persino i cadaveri ci vengono serviti con decoroso sussiego, sono insomma "cotti a puntino". Ogni racconto si conclude con la ricetta di un piatto tradizionale attorno al quale è imperniato il racconto, e alcune curiosità gastronomiche relative al periodo storico e alla zona geografica in cui è ambientata la storia. Insomma, "non tutto il male vien per cuocere". ■



Chitra B. Divakaruni

La maga delle spezie

Einaudi, 1998

La maga delle spezie nasce in una casa su in un piccolo villaggio indiano dove nessuno capisce i suoi poteri, è una bambina speciale, alla famiglia ha quasi paura la sua magia, per questo lascerà il suo nido per seguire scopi più grandi. Con la sua magia chiamerà i pirati e si farà rapire per stare con loro e vivere una vita libera. La sua magia è nelle spezie con cui vive, con cui parla, che la chiamano, la invocano, le danno questo straordinario potere. E la sua magia la porta dopo la vita da pirata su una lontana isola accompagnata dai serpenti di mare Un'isola che nessuno conosce, in un posto che nessuno sa, un'isola dal grande segreto. Lì incontrerà l'Antica, la Prima Madre, e sceglierà il suo nuovo nome, Tilo, come i semi di sesamo bruciati al sole, ricchi di nutrimento. Tilo è iniziata alla magia vera, ne diviene serva, abbandona il suo giovane corpo, abbandona la vanità, gli specchi, la libertà, la sua femminilità. La nuova Tilo si risveglia nella sua bottega magica. Una bottega di spezie magiche, in California, non ne potrà uscire, non le potrà usare per sé, Tilo assume il compito di aiutare tutti gli Indiani che vivono in quella città. Perché l'India è la sua casa, ed è la sua gente che deve aiutare, coloro che si sono lasciati l'India alle spalle. Così nella sua bottega si intrecciano storie di donne maltrattate, e poi fuggite, di bambini emarginati, di uomini che rischiano la vita, storie quotidiane di immigrati in una America che va troppo di corsa per soffermarsi in una profumata bottega di spezie. Per ognuno di loro Tilo ha in serbo un piccolo efficace incantesimo, Cannella per trovare sostegno, Coriandolo per vedere chiaro, Trigonella contro la discordia, Zenzero per il coraggio. Ma Tilo non aveva fatto i conti con l'amore... ■



Laura Esquivel

Dolce come il cioccolato

TEA, 1998

In un Messico di inizio secolo, attraversato da ogni sorta di magie e di passioni, si consuma l'indimenticabile passione di due ragazzi. Fin dal loro primo incontro, poco più che adolescenti, Pedro e Tita vengono travolti da un sentimento più grande di loro. Purtroppo, a causa di un'assurda tradizione familiare, per Tita il matrimonio è impossibile: ma per umana volontà e con la complicità del destino, lei e Pedro si ritroveranno a vivere sotto lo stesso tetto come cognati, costretti alla castità e tuttavia legati da una sensualità incandescente. Passione costretta a scoprire una nuova dimensione, quella del cibo. Negli accostamenti degli aromi è nascosta la capacità di accendere e risvegliare desideri, ricordi e sentimenti; torte di compleanno e peperoni farciti, timballi battesimali e quaglie ai petali di rosa possono rappresentare la più languida delle seduzioni. Una storia d'amore in cui il cibo diventa metafora e strumento espressivo, rito e invenzione, promessa e godimento, veicolo di un'inedita comunione erotica. ■



M.F.K. Fisher

Biografia sentimentale dell'ostrica

Neri Pozza, 2010

Con grazia e saggezza, M.F.K. Fisher, colei che John Updike ha definito "la nostra poetessa degli appetiti", compone in questo libro la biografia di uno degli esseri più misteriosi che esistano sulla faccia della terra: l'ostrica. E, ponendo riparo all'ingratitude e alla negligenza dei gourmets, offre una deliziosa galleria di aneddoti e ricette di cui l'ostrica è l'eroina: ostriche al forno o grigliate, cocktail d'ostriche, ostriche alla Rockefeller o al naturale. M.F.K. Fisher rievoca la sua prima iniziazione alla "strana, fredda succulenza" dell'ostrica, avvenuta quand'era ragazza a Marsiglia e Dijon, esplora le virtù nutritive di questa vischiosa ed elegante creatura e non evita di elencarne le straordinarie proprietà afrodisiache. L'"esistenza terribile ma eccitante" di questo nobile mollusco svela così tutti i suoi segreti grazie a una scrittura che incanta per il suo stile e il suo humour. ■



Massimo Gatta

Bibliofilia del gusto. Dieci itinerari tra libri, letteratura e gusto

Biblohaus, 2008

Dieci itinerari tra gastronomia e letteratura, poesia e ristoranti, premi letterari e cibo, tipografia e aglio, filosofia e convivialità. Dieci percorsi per meglio comprendere le affinità tra il mondo del libro e quello del cibo, tra la bibliofilia e le pentole, tra l'ovattato mondo delle librerie antiquarie e la cucina erotica, tra la bibliografia, la storia economica e la pesca dei cannolicchi. Affascinante lettura tra storia, gastronomia e bibliografia che Gatta ha saputo tessere in questo libro, a metà strada tra romanzo e saggio. Ogni capitolo ci rimanda a personaggi eclettici (Croce, Norman Douglas, Gino Doria, Marino Parenti, Marinetti e tanti altri) in un circolo vizioso fatto di continui rimandi e curiosità sui temi del vino, del cibo, della letteratura, della bibliografia, dell'arte. Davvero vicende al limite dell'incredibile (tanto sono poco note o almeno divulgate) sono impresse nelle pagine che, con divertimento pari al rigore ricostruttivo, ci fa scorrere l'autore sotto gli occhi. La bibliofilia del gusto è nata e sta crescendo. Gatta ne è attualmente il più assiduo e attento cultore. ■



Tina Grube

Gli uomini sono come il cioccolato

Salani, 1997

Linda è una giovane creativa di un'agenzia di pubblicità, alla ricerca del grande amore. La sua vita è fatta di lavoro, stress, difficili rapporti coi colleghi maschi, la famiglia; ma Linda riesce a vivere sempre tutto con buonumore e umorismo. Quando i dirigenti della sua agenzia la trascinano a Francoforte per cercare di acquisire un nuovo importante cliente, si mette in moto in lei il meccanismo dell'incontro con l'uomo ideale. Naturalmente questo incontro non spunta subito all'orizzonte, e Linda passa attraverso una serie di incontri che, sotto sotto, mettono in luce i punti dolenti nelle relazioni tra donne e uomini. Uomini, appunto, dolci come il cioccolato esteriormente, ma spesso amari e deludenti dopo il primo assaggio... "Davvero! Gli uomini sono come il cioccolato. Ti tentano con le loro infinite invitanti variazioni. Alcuni all'inizio sembrano dolcissimi, ma poi viene immancabilmente fuori che appartengono al tipo col retrogusto amaro". ■



Katharina Hagen

Il sapore dei semi di mela

Garzanti, 2009

Bootshaven, lontano nord della Germania. L'odore di mele è intenso e pungente e avvolge la vecchia casa e il giardino. Basta quel profumo e Iris, bibliotecaria di Friburgo, di colpo torna bambina. Sono passati anni, ma tutto è rimasto come allora: la casa avvolta dal fitto fogliame, i ribes bianchi, i tappeti di non-ti-scordar-di-me sepolti dalle erbacce. Un giardino quasi incantato, dominato dal vecchio albero di melo, sotto i cui rami le donne della famiglia Lünschen hanno trovato l'amore, l'amicizia, ma anche la morte. Come Rosmarie, l'amata cugina di Iris, morta ad appena quindici anni. Una fine misteriosa, cui nessuno ha mai saputo dare una spiegazione. Ma adesso è venuto il momento di occuparsi della casa. Per farlo deve imparare a conoscere veramente le donne della sua famiglia e i segreti che custodiscono. Come Inga, venuta al mondo mentre il melo era colpito da un fulmine, che trasmette scosse elettriche ogni volta che tocca qualcuno; o Harriet, convinta che i torsoli di mela sappiano di marzapane; o Mira, l'amica di giochi di Rosmarie, che ora ha assunto in tutto e per tutto le sembianze della cugina. Stanza dopo stanza, le domande si rincorrono l'una dopo l'altra: che cosa aveva fatto veramente il nonno di Iris prima di andare in guerra? Che cosa voleva dire Rosmarie a Iris quella notte lontana, prima di arrampicarsi sul tetto del giardino d'inverno? Che rapporto c'era tra Mira e Rosmarie? C'è solo un modo per dimenticare. Ed è ricordare. ■



Joanne Harris

Chocolat

Garzanti, 2009

Siamo a Lansquenet-sous-Tannes, un villaggio al centro della Francia, dove la vita scorre placida. Un po' troppo placida: sono rimasti soprattutto gli anziani - contadini e artigiani - mentre i giovani sono partiti verso la città. È una comunità chiusa, dominata con rude benevolenza dal giovane curato Francis Reynaud. È martedì grasso - una tradizione pagana avversata dalla Chiesa - quando nel villaggio arrivano Vianne Rocher e la sua giovane figlia Anouk. La donna è assai simpatica e originale, sexy e misteriosa, forse è remissaria di potenze superiori (o magari inferiori). Vianne rileva una vecchia pasticceria, ribattezzata La Celeste Praline, che ben presto diviene agli occhi del curato - un elemento di disordine. Anche perché Vianne non frequenta la chiesa e inizia ad aiutare chi si trova in difficoltà: il solitario maestro in pensione Guillaume, l'adolescente ribelle Jeannot, la cleptomane Josephine, l'eccentrica Armande. Ben presto il tranquillo villaggio diventa più disordinato, ribelle e soprattutto felice. E lo scontro tra Benpensanti e Golosi, tra le delizie terrestri offerte da Vianne e quelle celesti promesse da padre Reynaud, tra Carnevale e Quaresima, diventa inevitabile. ■



Judith Ryan Hendricks

Solo pane

Salani, 2002

Dopo un matrimonio finito nel peggiore dei modi possibili e dopo un periodo di totale sconforto e confusione, Wyn segue d'istinto una traccia che emerge dal passato. Il ricordo del felice periodo trascorso come apprendista panettiera in un paesino della Francia, durante gli anni dell'università. Come una reminiscenza proustiana, il profumo del pane appena sfornato in una piccola *boulangerie* di Seattle è per lei un richiamo irresistibile: la sensazione delle mani al contatto con la pasta cruda, morbida ed elastica, l'odore pungente del lievito vivo, il silenzio del lavoro notturno e il calore del forno nelle fredde albe invernali le fanno capire che per sette anni di matrimonio non è mai stata se stessa, ma quello che il marito voleva che lei fosse. Non si tratta di sopravvivere all'abbandono, ma di cominciare a vivere davvero, lasciando le paure e le difese per seguire invece i propri desideri. In fondo, non di solo pane vive una donna... ■



Nina Killham

Peccati di gola

Kowalski, 2006

Altro che dieta Zona, aerobica, bilance e metri da sarta! Si sa che le grasse sono più felici, più sorridenti e - perché no? - più sexy!

Jasmine ha fatto la sua fortuna, personale e professionale, grazie all'amore per la cucina vera, quella che non ha paura di irrorare i cibi di burro profumato, spezie esotiche e fiumi di squisita cioccolata e soffice panna... È così che ha conquistato suo marito. Ed è così che è diventata una chef importante. Le sue teorie, che propongono un trionfale abbandono dell'ossessione dei piatti ipocalorici e il ritorno alla vera gioia del cibo, l'hanno resa famosa e osannata dalle donne, affamate da anni, e desiderose di buttare alle ortiche tabelle caloriche e astrusi calcoli e tornare a mangiare come si deve.

Ma da qualche tempo la sua famiglia sembra più impazita di una maionese. Sua figlia Careme ha quindici anni e la odia.

E Daniel, il suo bel marito attore, il suo bel marito magro, passa decisamente troppo tempo con le allieve della scuola di recitazione in cui insegna. Pochi giorni prima del compleanno di Daniel la vita di Jasmine diventerà un pastiche di colpi di scena, colpi di testa, cadaveri e poliziotti. ■



Marsha Mehran

Caffè Babilonia

Neri Pozza, 2005

Marjan Aminpour è nata in Persia, una terra di antichi deserti dove il suolo arido si confonde con i resti sgretolati

delle colonne di Persepoli, eppure ha un vero talento per le piante. Guidata dalle mani gentili di Babà Pirooz, il vecchio giardiniere barbuto che curava le terre della sua casa d'infanzia, ha imparato sin da bambina a coltivare la maggiorana e l'angelica dorata. Ora Marjan è a Ballinacroagh, il villaggio dell'Irlanda occidentale dove, dopo essere scappata dall'Iran khomeinista, si è stabilita assieme a Bahar e Layla, le sue sorelle più piccole. Col cardamomo e l'acqua di rose, il basmati, il dragoncello e la santoreggia, Marjan prepara le sue speziate ricette persiane al Caffè Babilonia, il locale che, assieme alle sorelle, ha ricavato dall'ex panetteria di Estelle Delmonico, la vedova di un fornaio italiano, e dove la gente di Ballinacroagh accorre ogni giorno numerosa, attratta dalle pareti vermiglie, dalle zuppe di melagrana e dal samovar del tè sempre pronto. Marjan potrebbe finalmente godere dei suoi meritati piccoli trionfi se un perfido scherzo del destino non si fosse preso la briga di turbarla profondamente: Layla, la spensierata Layla, la sorellina che si è conquistata subito la simpatia dell'intera Ballinacroagh, si è innamorata, ricambiata, di Malachy McGuire, uno dei figli di Thomas McGuire, il boss del villaggio che possiede un'infinità di pub e ambirebbe volentieri a mettere le mani sul Caffè Babilonia... ■



Marsha Mehran

Pane e acqua di rose

Neri Pozza, 2009

Sulla Main Mail, la strada principale di Ballinacroagh, rispettabile cittadina della costa irlandese, c'è un punto in cui il vecchio e il nuovo hanno deciso di darsi appuntamento. Su un lato della strada vi è il negozio di reliquie Reek, un'accozzaglia ammuffita di crocifissi, santini, boccette d'acqua santa e di tutti gli annessi e connessi del culto di san Patrizio. Sul marciapiede opposto, invece, un tozzo edificio di pietra, dove spicca una vivace porta rossa con le imposte viola. Da quelle imposte fuoriescono ogni giorno odori licenziosi di strane spezie, vapori inebrianti di piatti che attirano folle di ingordi e hanno spinto il Connaught Telegraph a dichiarare che là è custodito "il segreto meglio conservato della contea di Mayo". Un segreto culinario, beninteso, visto che al di là di quella porta cremisi c'è il Caffè Babilonia delle tre sorelle Aminpour, le ragazze iraniane giunte a Ballinacroagh ormai da qualche anno. A parte i borbottii quotidiani della signora Quigley, quell'incrocio di vecchio e nuovo non suscita affatto scandalo nel villaggio, dove la quiete regna sovrana. Un giorno, però, un evento inaspettato mette a soqquadro l'intera cittadina. Estelle Delmonico, la panettiera italiana approdata tempo fa a Ballinacroagh, trova, sulla spiaggia ai piedi della collina su cui si erge il suo cottage, una ragazza seminuda e quasi morta. Il seguito di "Caffè Babilonia" e delle avventure delle sorelle Aminpour, ragazze iraniane in terra d'Irlanda. ■



Massimo Montanari

Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo

Laterza, 2009

Perché il pane è un simbolo di civiltà? Cosa può insegnarci la pasta sul rapporto tra forma e sostanza? Che cosa significa dividere le carni, e non poter dividere la minestra? Ricercare la ricetta perfetta è ideologicamente corretto? Le ricette di cucina hanno qualcosa in comune con le ricette del medico? Perché al barbecue cucinano sempre i maschi? I piccoli gesti della vita quotidiana hanno un senso quasi mai banale. Aiutano a riflettere su quello che accade ogni giorno intorno a noi, sul nostro rapporto col mondo, con gli altri, con noi stessi. "Un'idea a cui sono particolarmente affezionato", scrive Montanari, "è che le pratiche di cucina non solo costituiscono un decisivo tassello del patrimonio culturale di una società, ma in molti casi rivelano meccanismi fondamentali del nostro agire materiale e intellettuale. La cucina può così essere assunta come metafora della vita, a meno che non ammettiamo che la vita stessa sia metafora della cucina". ■



Moni Ovadia, Gianni Di Santo

*Il conto dell'ultima cena.
Il cibo, lo spirito
e l'umorismo ebraico*

Einaudi, 2010

Moni Ovadia se ne va in giro tra Antico Testamento e regole kasher, insegnamenti rabbinici e storielle ebraiche, ricette tipiche e cucina che se la fa con la religione, alla ricerca di un'etica del cibo. D'altra parte Adamo ed Eva erano vegetariani. È solo dopo il diluvio universale che la carne entra a far parte dell'alimentazione dell'uomo. E tutto nasce ancora dalla storia del popolo ebraico. La tradizione ebraica della kasherut indica i cibi che si possono consumare perché conformi alle regole della Torah.

Ma oltre questo il cibo ebraico ha prodotto un'enorme mole di storielle, divieti, ricette e prescrizioni che Ovadia cullandoci tra cibi e digiuni, tra falafel, halle, krapfen, e altre leccornie, tra antiche osterie e contaminazioni culinarie, e una musica che accompagna l'ospite a tavola, con l'ironia tipiche dell'ebreo errante. ■



Monica Pradhan

*I segreti delle spose
indiane*

Newton Compton, 2009

Da decenni sono inseparabili, cucinano piatti tradizionali, amano la loro lingua, i loro cibi, i loro profumi. Fiere delle loro origini indiane, compilano lunghi ricettari da tramandare alle nuove generazioni e con coraggio e caparbieta difendono il loro mondo. La memoria per loro sa di curry e coriandolo. Ma le figlie di queste donne decise e appassionate non ne possono più: l'Hindi-Bindi club - così le ragazze chiamano l'affiatato gruppo delle madri - non fa certo per loro. Kiran, Preity e Rah si sentono e sono americane fino in fondo ma le tradizioni sono troppo forti per essere ignorate. Così trasformano le ricette classiche per adattarle alla cucina occidentale, combattono le antiche convinzioni per affermare le proprie, provano a dimenticare i colori e i suoni dell'India per cercarne di nuovi. Ma il legame tra una madre e una figlia non si può recidere, il gusto e il sapore di quella terra non si può cancellare. Dopo aver fatto le proprie scelte e aver vissuto delusioni e successi, le figlie dovranno affrontare il passato per vivere un nuovo presente. Cercando con le madri di tenere stretti i propri sogni e di mantenere un cuore pieno d'amore. ■



Ruth Reichl

La parte più tenera

Ponte alle Grazie, 2002

Ruth Reichl è la critica culinaria più famosa d'America. In questo libro ci parla della sua infanzia, di sua madre (la "Regina della Muffa") alla quale avrebbe dovuto impedire di uccidere gli ospiti con le sue prodezze gastronomiche. Racconta i suoi primi passi in cucina con la signora Pavey, la domestica dal passato aristocratico, e con Alice, la cuoca caraibica che nei momenti difficili cucina le sue fantastiche mele al forno con salsa dura. Ma è a casa di un ricco buongustaio francese, fra un intingolo che pare "l'autunno distillato in un cucchiaino" e una chartreuse di pernice imponente come una cattedrale, che Ruth capisce per la prima volta cosa significhi veramente mangiare. Ventenne, Ruth si trasferisce prima in un loft a New York con suo marito Doug, poi, nei primi anni '70, in una comune in California dove si sforza di rendere invitanti le ricette politicamente corrette dell'epoca (paté di ceci, polpettoni di arachidi e sesamo). Personaggi memorabili, dipinti con affetto e ironia: storie autentiche e toccanti, illuminate da un umorismo contagioso. ■



Ruth Reichl

Confortatemi con le mele. Nuove avventure a tavola

Ponte alle Grazie, 2003

Nel 1978 Ruth vive ancora con il marito Doug in una comune, ma ha deciso di diventare critica culinaria. Dopo un inizio tragomico (alla fine del suo primo pranzo da critico, la carta di credito non viene accettata), frequenta i ristoranti di tutto il mondo, alla ricerca di piatti nuovi su cui scrivere. Divenuta critica del Los Angeles Time mangia e cucina piatti sorprendenti con i cuochi più famosi del mondo. Quasi improvvisamente capisce di essere anch'essa una numero uno, di poter determinare le sorti di un ristorante. La storia che segue è il racconto, divertente, ironico, appassionato dell'apprendistato di una delle migliori gastronome d'America. La sua ricerca di buon cibo e di buona cucina la porta da New York alla Cina, dalla Francia a Los Angeles. ■



Clara Sereni

Casalinghitudine

Einaudi, 1987

Per raccontare la propria storia personale, ma anche la storia di una famiglia affatto speciale e di una generazione, Clara Sereni scruta se stessa e i personaggi attraverso il cibo che mangiano e il come lo mangiano. Così la minestra dei Sette Grani evoca una maternità, il mitico '68 è una pasta e fagioli, un polpettone scandisce il consolidarsi di un'amizizia e una frittata di zucchini può diventare l'immagine di una frattura storica. La cucina è il luogo dove la donna trova conferma del proprio destino e del desiderio di superarlo, è il luogo dove diventa esplicito lo scontro tra padri e figli, schiacciati dalla memoria delle grandi cuoche di casa, vere o supposte; ma è anche il laboratorio dove si pratica un'attività combinatoria di ricerca e di scoperta, che passa attraverso il piacere di accostare materie diverse.

Per questo il racconto è intarsiato di ricette vere.

Se il cibo può diventare un linguaggio più efficace della parola, ecco che questo libro non significa soltanto abitudine, noia, nostalgia di una totalità perduta, ma definisce il tentativo di appropriarsi del passato per inventare un futuro. ■

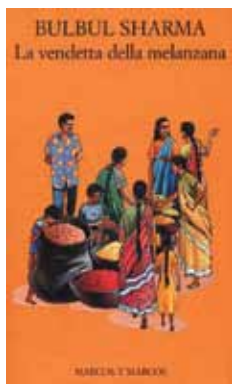


Clara Sereni

Passami il sale

Rizzoli, 2002

Clara Sereni narra i ritmi stravolerti, le giornate consumate tra incredibili acrobazie per conciliare i molti doveri di una donna vicesindaco. Il racconto prende il via dal laboratorio dell'esperienza e cresce fino a farsi gioco dell'invenzione. Un privato assediato e minacciato di cui il buon cibo riesce a fatica a mantenersi risorsa, e un agire pubblico di cui il cattivo cibo è pena accessoria, si impastano con una colonna sonora di ricette: in un quadro di minaccioso iperrealismo si consuma ogni possibilità di essere normali. Il tavolo in cui si approvano bilanci e appalti e quello di casa, dove si tagliano le zucchini per cucinare la crema di verdura, sono distanti, diametralmente opposti, idealmente e ideologicamente antagonisti. Diviso simbolicamente tra indigesti panini e ricette familiari, durezza da combattere e morbidezze da conservare, "Passami il sale" è la storia della scommessa di una donna con se stessa e i propri ideali, scandita, tra surgelati e microonde, da riti celebrati più che altro in assenza del buon cibo. Un romanzo singolare sull'impegno e sulla politica che rompe gli argini delle definizioni e delle appartenenze per dirci che oggi più che mai la società civile è un'identità necessaria da condividere e che "impegno" è termine forse più vasto e complesso di quanto siamo di solito abituati a pensare. ■



Bulbul Sharma

La vendetta della melanzana

Marcos y Marcos, 2001

Cibo gioioso, cibo goloso, cibo di rito, digiuno odiato. Una donna dispone di ben due mariti in eterna competizione: come una dea della foresta, va placata con offerte straordinarie di cibo. Un prete-bambino che calza scarpe Nike e mangia a ritmo lento e inesorabile: la felicità, per la nonna a caccia di un prete da nutrire alla cerimonia più importante dell'anno. Bala è la cugina povera: i parenti se la passano come un pacco postale, e lei si fa apprezzare con spuntini prelibati e rammendi impeccabili. Ma quando il giovane Raj sbuca dall'America e mette gli occhi proprio su di lei, il normale ordine delle cose è sconvolto. Questa raccolta di racconti è piena di aromi misteriosi, spezie tentatrici: filtrano da cucine segrete si spandono per la strada, raggiungono la banchina della stazione. Ricordi, sogni e invidie si confondono con il piacere del cibo tra sfrigolii e rumori di stoviglie. E le ottime ricette al termine di ciascuna storia ne sono una prova concreta: perché non cimentarsi? ■



Rex Stout

Alta cucina

Mondadori, 2002

Pubblicato negli Stati Uniti nel 1938, *Alta cucina* è il quinto romanzo di Rex Stout di cui è protagonista Nero Wolfe. Il pachidermico investigatore è in Virginia per assistere al convegno dei quindici migliori chef del mondo dove spera di ottenere gli ingredienti delle squisite "salsicce Mezzanotte". Niente da stupirsi se la vittima dell'inevitabile omicidio è Philip Laszio, il più antipatico degli chef invitati, così spregiudicato da permettersi la licenza di sottrarre spudoratamente ai colleghi ricette segrete, incarichi in ristoranti di lusso e perfino le mogli. Eccentrica è anche la scena del crimine: una sala in cui a turno i grandi cuochi si cimentano nell'impresa di individuare gli ingredienti mancanti in una salsa del tutto speciale. E' in questo contesto che l'investigatore-gourmet e il suo fedele Archie Goodwin si mettono in azione per scoprire la ricetta del delitto perfetto. *Alta cucina* non è solo un giallo costruito come un manicaretto in cui i sapori si esaltano a ogni boccone ma anche una miniera di spigolature per gli amanti del più monumentale detective della narrativa mystery. ■



Anne Tyler

Ristorante nostalgia

Guanda, 1996

Perla Tull è una donna dal destino avverso: madre di tre figli, abbandonata, dopo un breve matrimonio, da un marito inetto e superficiale, trascorre una vita di sacrifici e scelte dolorose per far crescere dignitosamente i tre bambini. Ma ogni suo sforzo non potrà evitare che si creino le premesse per una crisi profonda dei reciproci legami. Ezra, il secondogenito, per 25 anni inviterà nel proprio ristorante la madre e i fratelli inseguendo un nostalgico sogno di unità familiare. Ma non ci sarà mai una cena che non vedrà qualcuno urlare, alzarsi e scappare stizzito, lasciando Ezra disarmato e solo nel suo "Ristorante nostalgia". ■



Nicoletta Vallorani

La fidanzata di Zorro

Marcos y Marcos, 1996

Zia Zoe Libra: ovvero una simpatica, timida ma irriverente trentenne con parecchi chili di troppo, di prima professione spazzina e di seconda detective. Per le terribili nipoti Paula, Angelica e Michelle che passano la maggior parte del tempo a casa sua per via di una madre egoista, sventata e piena di amanti, lei sarebbe la fidanzata di Zorro. Per l'anoressica e un po' futilmente ambiziosa Silvie Dell'Oro, alias Lupin, sua superiore e unica collega, lei è una complice, un'avversaria e una confidente. Ridendo e scherzando, Zia Zoe si ritrova in mezzo a un omicidio a luci rosse nel mondo accademico milanese, un mondo che pare sprofondare nei rifiuti ben più delle vie della città. Con un taglio narrativo paradossale e fiabesco che ricorda Vonnegut, Vian e Pennac, la Vallorani introduce nell'immaginario dei lettori una figura umanissima e divertente, che per di più ci sembra una geniale presa in giro dei vari investigatori-cultori-del-cibo che tanto successo hanno avuto negli ultimi anni. ■



Manuel Vázquez Montalbán

Ricette immorali

Feltrinelli, 2002

Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare; ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare...

Manuel Vázquez Montalbán, ideatore del detective-gourmet Pepe Carvalho, è qui in veste di autore di un trattato eno-gastronomico-sessuale che si prefigge di tracciare l'identikit del partner ideale con il quale dividere tavola e alcova.

Ecco così 62 ricette di alta cucina, tutte assolutamente realizzabili e accompagnate da un breve commento che stabilisce un rapporto di complicità con il lettore nell'atto "criminoso" della conquista amorosa.

Per l'autore "Ognuna di queste ricette è una scommessa su un'altra morale possibile, su una morale edonista alla portata di coloro che credono in una felicità immediata, basata sull'uso e persino sull'abuso di saggezze innocenti: saper cucinare, saper mangiare, cercare di imparare ad amare". ■

Biblioteca Comunale "N. Ginzburg"

Via Bondanello 30 - Castel Maggiore

Tel. 051.71.30.17

Fax 051.63.21.195

biblioteca@comune.castel-maggiore.bo.it

Con il contributo di



Adriatica
