

Dalla padella alla tavola

ULTIMA EDIZIONE

CLASSICA, LEGGERA, POP Manuale indispensabile per donne e uomini ai fornelli, la nuova edizione si è fatta più ricca spaziando dal microonde alla etnogastronomia

**Anna Mangiarotti**
MILANO

Il Cucchiaino d'Argento ha 60 anni ma in cucina resta un amico d'oro

Oltre 2000 ricette e 36 menu per le occasioni davvero speciali

DALLA PRIMA EDIZIONE, 470 pagine nel 1950, le ricette sono aumentate alle attuali 2.000. Nuovo pure il capitolo sul calcolo delle calorie e tempi e modi per smaltire gli atti di gola. «Il Cucchiaino d'Argento», il primo moderno libro di cucina, attento all'emancipazione femminile, oggi riconosce la superiore disinvoltura dei maschi nel manovrare l'impastatrice «planetaria». Sono gli uomini, che sempre più amano cucinare. È l'evoluzione, o rivoluzione, non riguarda solo lo spostamento continuo dei fusi orari familiari, che rende quasi obbligatoria la «cucina del freezer e microonde», i neo buoni samaritani pronti ad aiutare pure i bambini. Il lessico gastronomico in appendice si aggiorna di influssi etnici e orientaleggianti: wok, padella cinese ideale per cotture veloci. Ha ragione la curatrice Clelia d'Onofrio a considerare questo arricchimento. Il daikon, o ravanello giapponese è un bruciagrassi naturale, e la carambola candita, originaria dello Sri Lanka, perfetta per guarnire dolci. Nell'amorosa relazione de-

gli italiani con il cibo, chissà che persino l'emergenza migratoria non si stemperi nei delicati verbi del glossario: imbondire, chiarificare, marinare, filtrare, spurgare...

IL SUCCESSO del «Cucchiaino», in totale 12 mila ricette pubblicate tra corsi e ricorsi storici, è peraltro confermato dal numero di copie vendute: oltre due milioni in Italia e più di un milione nel mondo, traduzioni in dieci lingue, giapponese compreso. Già il cibo, nell'incipit dell'innovativo capitolo «Menu, Buffet, Ricette d'autore», è definito «una girandola». Qui, per togliere un pensiero alle mamme che lavorano, alle padrone di casa indecise, alle giovani che affrontano la cucina per la prima volta, sono stati combinati trentasei menu per occasioni speciali come il brunch della domenica o le feste natalizie o il picnic dell'Angelo. Anche una sorprendente tavola rotonda nella sezione monografica mostra una felicissima coreografia di roulade, frollini, meringhette, costruita con pazienza e fantasia. Ragione e sentimento. Insomma, un libro da sposare. Classico dono della sua-

cera alla nuora quando il matrimonio non si diceva ancora Pacs. Ma proprio il contemporaneo Patto di Civile Solidarietà, istituzionalizzato o no, può diventare più solido imparando a i segreti della ribollita, così da sostituire altri più costosi e pericolosi passatempi. Occasione di convivio familiare o tra amici, ottima forma di relax nel week-end, infilzare un pollo allo spiedo o farsi i propri cavoli, rossi o verdi, cappuccio o cinesi, lessati o brasati, aiuta a star meglio.

E POICHÉ mangiare il risotto è un piacere, la francese Inge Sempé ha progettato un cucchiaino per servirlo, «sottile e tondo, semplice e allegro». Che è risultato vincente, a giudizio di una giuria, e sarà prodotto da Alessi. Tra gli acquirenti del volume, 200 fortunati scopriranno sotto la vernice della cartolina inserita in ogni copia, se saranno loro i vincitori di un esemplare in acciaio inossidabile del propiziatorio cucchiaino della designer. In inglese, d'accordo, la persona fortunata era quella che si diceva «nata con un cucchiaino d'argento in bocca». Ma nel Galles, fino ai nostri giorni, l'innamorato dichiara il suo impegno regalando alla fanciulla un cucchiaino anche di legno. Basta incidervi sopra un lucchetto per dire «poi ti darò una casa». «Il Cucchiaino d'Argento» (Editoriale Domus) sarà presentato martedì alle 18.30, al Mondadori Multicenter di piazza Duomo.



A lato, filetti d'anatra con pere al vino rosso. A destra, l'edizione del Cucchiaino d'Argento del 1959 (in alto) e quella appena edita

Largo alla creatività dei maestri Un omaggio alle ricette d'autore

MILANO

IL SEGRETO editoriale protegge sempre il forziere dal quale sono estratte le ricette per «Il Cucchiaino d'Argento». Ma questa volta una sezione rende ufficialmente omaggio alla creatività dei maestri contemporanei: Ricette d'autore. In qualche caso, regalate in esclusiva. Come il Biscotto all'olio extravergine, brevettato dal venticinquenne Franco Alberti, pastri-chef del ristorante «Vite» della Comunità di San Patrignano. Dove il cibo vale anche come metafora, nutre anima e corpo. Invenzioni estrose, o tradizione vestita a nuovo. Dal

Cappuccino al nero di seppia firmato dal padovano Massimiliano Alaymo de «Le Calandre», alla Mandorlata di frutta brevettata dal poeta pasticciere siciliano Corrado Assenza nel suo caffè laboratorio a lato del magnifico Duomo di Noto (Siracusa). Paola Budel, dal ristorante nella laguna veneziana voluto da Gianluca Bisol a Mazzorbo, minuscola isola collegata da un ponticello di legno a Burano, insegna a mescolare nervetti di vitello e sarde. Gianfranco Vissani invita a non scandalizzarsi per i tartufi congelati, anzi a imparare a usarli. Niko Romito

reinterpreta il poverissimo Pancotto scomposto della cucina abruzzese in un primo arricchito dai sapori dell'orto. A rappresentare la Lombardia, il Risotto con gambero crudo e coralli di crostacei offerto da Andrea Bertoni al Ristorante Trussardi alla Scala (Milano), con un consiglio: «Gli ingredienti si vanno a cercare anche lontano, dove in quel momento sono al meglio della maturazione, quindi della fragranza e del sapore...». Mentre Gualtiero Marchesi, nella sua ricerca di materie prime importanti, stende la polvere d'oro bianco sul Riso al nero. Perfetta

la coerenza di Massimo Bottura, dell'Osteria Francese di Modena: il suo Autunno - brodo di vari funghi freschi e alga Kombu, castagne cotte sulla brace, tartufo e melagrana, rotolini impastati con parmigiano, uova, noce moscata, pangrattato e pol-

veri di tobinambour e sedano rapa - sembra impegnativo, considerando che i funghi si devono cuocere nel forno a vapore dalla mattina alla sera, per 24 ore. Ma è «un piatto da mangiare con Cucchiaino d'Argento».

A.Man.**Il grande chef**
Gianfranco Vissani