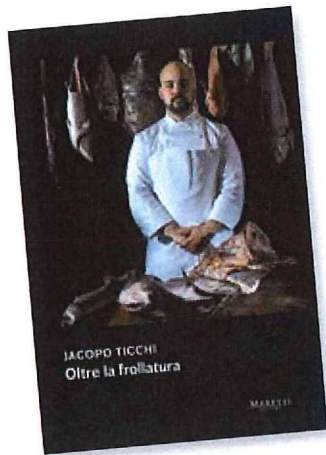




Maretti editore,
Imola, 2021, pp. 232
€ 34,00



Oltre la frollatura

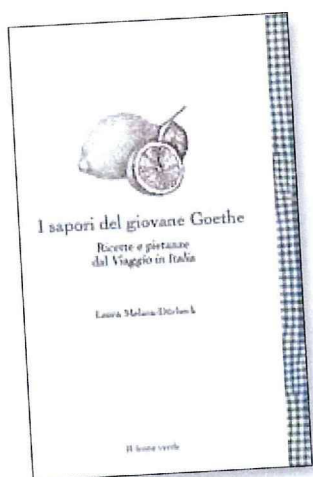
di Jacopo Ticchi

È stata smitizzata la credenza secondo la quale chi anche solo pensava di accompagnare un branzino al sale con un vino che non fosse rigidamente bianco era destinato a finire i suoi giorni in odore di eresia. Lo stesso è avvenuto per il mito della incompatibilità fra pesce e funghi: eppure molti di noi hanno imparato ad apprezzare il connubio mare-monti, per esempio un rombo al forno con funghi e patate. La più recente spallata ai miti sulla cucina ittica l'ha assestata Josh Niland, cuoco di Sydney, che nel 2018 ha pubblicato il suo *The whole fish*, edito in Italia da Giunti con il titolo *Il grande libro del pesce*, demolendo la convinzione, forse una delle più radicate, secondo la quale il tragitto acqua-tavola del pesce deve essere il più breve possibile. È nata così la frollatura del pesce, che oggi Jacopo applica a tutto campo nella sua "trattoria" riminese

e che trova in questo volume il sostegno di una cospicua serie di argomentazioni, da quelle tecnico-scientifiche, a quelle organolettiche. L'approccio alla cucina del pesce è permeato dell'intento di valorizzare al massimo la sua *romagnolità*, con il conseguente risultato di "contaminare" il mare con la campagna, di usare la carne, soprattutto di maiale, come ingrediente per il pesce: ecco lo sgombrò con i ciccioli oppure pancetta, lardo o guanciale, anche sciolti, da associare a un pesce cotto sulla griglia. Le ricette suggerite da Jacopo sono ordinate secondo il principio "dalla testa alla coda", che è la base della utilizzazione del pesce a tutto campo, senza scarti o sprechi. Il corredo di immagini che accompagna piacevolmente il lettore è frutto di una passione, la fotografia, "fedele alleata" dell'Autore, una, anche se poco praticata, parte di sé.

La storia delle attività umane è costellata, e vivacizzata, da miti e leggende; non poteva sottrarsi la storia della gastronomia e, nella fattispecie, quella che riguarda il pesce, dall'acqua alla tavola. Ma, si sa, non tutti i miti resistono al tempo, all'esperienza e al progresso. E così

Il leone verde,
Torino, 2021, pp. 113
€ 12,00



I sapori del giovane Goethe

Ricette e pietanze dal Viaggio in Italia

di Laura Melara-Dürbeck

La caratura letteraria di Johann Wolfgang Goethe è tale da rendere inevitabile che altri aspetti, anche consistenti, della sua personalità vengano oscurati; un esempio è rappresentato dall'interesse che il poeta ha sempre nutrito nei riguardi della gastronomia e della buona tavola e che ha contribuito a farne un letterato *gourmand*. Tale aspetto non è sfuggito a Laura, Accademica e Deputata di Francoforte sul Meno, che presenta questa rilettura in chiave gastronomica del viaggio che portò Goethe a percorrere tutto lo Stivale nell'arco di quasi due anni e a immortalare la sua esperienza nella *Italienische Reise* pubblicata circa trenta anni dopo. Il *Viaggio in Italia* è costellato di acute osservazioni riguardanti il tragitto degli alimenti dalla loro

origine alla tavola, senza trascurare gli aspetti sociali e conviviali. Il viaggio del lettore si snoda attraverso le tappe di un *menu* le cui singole componenti, dall'antipasto al dolce, sono riferite ai territori attraversati, alle esperienze soprattutto gastronomiche, con frequenti richiami al vissuto del padre Johann Caspar che si era avventurato in Italia trenta anni prima. Il richiamo del paese "dove fioriscono i limoni" sarebbe poi stato irresistibile anche per August, figlio del poeta, che ricalcò le tracce del nonno e del padre. Tutte le tappe sono accompagnate dalle ricette di alcuni piatti, già conosciuti all'epoca, adattate dall'Autrice al gusto attuale, convinta che avrebbero incontrato anche i favori del viaggiatore buongustai di oltre due secoli fa.