

Fioriscono i libri sulla culinaria Arte e cultura... a tavola

Maria Arruzza

Solo in cucina e in nessun altro luogo al mondo si può vivere un'esperienza sinestetica a tutto tondo: il trionfo dei colori e degli odori che riempiono gli occhi e le nari, l'orchestra dei mestoli che roteano nei tegami e dei bicchieri che tintinnano sulla tavola, la consistenza delle paste lavorate con le mani, le papille gustative che si esaltano ai piccoli assaggi. Tutti i sensi sono coinvolti, tutti contemporaneamente. Gode la vista tanto quanto il gusto. È empirico, per nulla letterario, parlar dunque di «arte culinaria» se s'intende la somma delle sensazioni che l'elaborazione di un menu comporta. Non è un caso che le edicole fioriscono di pubblicazioni più o meno professionali e che le case editrici, grandi e piccole, includono spesso nei loro listini libri di cucina: leggere manuali di ricette non è più pura elencazione di ingredienti e di tempi di cottura, ma al contrario è conoscenza allargata ad altre culture, approfondimento delle tradizioni, non solo culinarie, locali, è piacere esteso alla mente. Leggere cucinando, impastare riflettendo, mescolare divertendosi, aspettare la cottura sfogliando libri che non sono solo ricettari è un modo per portare la cultura a tavola. Senza fare indigestione.

Melani Le Bris, nel suo *La cucina della filibusta* edito da Eleuthera, ci racconta di pirati e bucanieri secenteschi alla conquista delle isole caraibiche che scoperti ingredienti nuovi li utilizzarono per inventare, o reinventare, una cucina personalissima. Avventurieri in cerca di ricchezze nel nuovo mondo, entrando in contatto con gli abitanti delle isole, contribuirono alla diffusione di spezie e prodotti locali. I filibustieri, predoni senza troppi scrupoli, trascorrevano parecchio tempo sulle navi e la loro cucina risentiva anche della necessità di stivare alimenti che potessero durare nel tempo. Ma nei periodi di magra queste comunità marinare si adattarono a mangiar di tutto dalle lucertole alle scimmie, dai pinguini agli alligatori. Melani Le Bris lascia che fra una ricetta creola e l'altra - alcune delle quali entrate nel patrimonio culinario internazionale - il lettore possa scoprire queste «stranezze» divertendosi.

Donpasta, cioè Daniele De Michele, di giorno fa l'economista, di notte il dj nei locali di Roma e di Parigi. Ma la sua occupazione preferita sembra essere la cucina, soprattutto quella salentina della nonna. Spesso contaminata nel corso della sua esperienza francese. Dalle sue passioni ha tratto uno spettacolo di musica e cucina che porta in giro per l'Europa e un libro, edito da Kowalski, dal medesimo titolo: *Food sound system*. Mentre spiega le sue trenta ricette del Mediterraneo, Donpasta racconta la musica (e il circo, il cinema, i viaggi) che attraversa i suoi piatti che accom-

pagna con vini, intervalla con le storie di grandi musicisti e condisce con oli e salse del suo Salento. Improvvisazione che sa di fantasia, non di approssimazione.

Le traduzioni finora pubblicate del «De re coquinaria» di Marco Gavio Apicio, il cuoco buongustaio contemporaneo di Tiberio, presentano tutte un grande difetto: sono valide traduzioni di valore storico-letterario che non possono in alcun modo costituire un ricettario moderno. Perché Apicio non indica le dosi, né i tempi di cottura, perché di alcune ricette esistono più versioni anche contrastanti, perché alcuni ingredienti non si trovano più. Ma soprattutto perché le ricette non sono state provate e riscritte. Questo è quel che sostengono Hans-Peter von Peschke e Werner Feldmann nel bel volume *La cucina dell'antica Roma* (per i tipi di Guido Tommasi Editore) dove hanno raccolto

“Solo in cucina
e in nessun altro luogo
al mondo si può vivere
un'esperienza
sinestetica a tutto
tondo: il trionfo
dei colori e degli odori
che riempiono gli occhi
e le nari, l'orchestra
dei mestoli che roteano
nei tegami
e dei bicchieri
che tintinnano
sulla tavola”

duecento delle ricette «tramandate da Apicius e aggiornate per poter essere realizzate anche oggi».

Sperimentate in cucina dai due autori una per una, sostituendo qua e là qualche erba o spezia introvabile, realizzando salse più vicine al gusto moderno, le ricette di Apicio riprendono vita e questa volta sotto la traduzione letterale troviamo il dosaggio e le modalità di cottura.

Infine segnaliamo un romanzo, non un ricettario: *La maga delle spezie* di Chitra Banerjee Divakaruni (Einaudi). È una favola d'amore che profuma di spezie. Va letto per soddisfare la propria curiosità sugli aromi indiani: curcuma, neem, cumino, zenzero, sesamo...