

2023

I LIBRI

TRADIZIONE
LIGURIA IN CUCINA

Come sempre avviene, la storia di un luogo si manifesta in tavola. E la Liguria, in cucina, com'è? Multifforme, colorata, ricca di contrasti. Perché la Liguria stessa è così: fatta di alte montagne che rapidamente scendono verso la costa, di mare e di bosco, di Levante e di Ponente, marinara e contadina, schiva e aperta al mondo. Il primo libro di Enrica Monzani (*A small kitchen in Genua*), un atto d'amore nei confronti della sua regione (Sime Books, 304 pagine, 28 euro).

PREMIO NOBEL
LA VITA DELLE API

Pubblicato per la prima volta nel 1901, il volume di Maurice Maeterlinck, poeta belga premio Nobel della letteratura, è il primo di una trilogia dedicata agli insetti sociali: opere che parlano di un mondo minuto e pullulante, lontanissimo eppure molto vicino al nostro. Non trattato di apicoltura né saggio scientifico, ma opera di un amante delle api, libro figlio del proprio tempo, scritto sull'onda dell'entusiasmo per il progresso tecnico-scientifico, che non smette di ammaliare gli amanti delle scienze naturali (Bompiani, 272 pagine, 14 euro).

MEDITERRANEO
PROVENCE
THE COOKBOOK

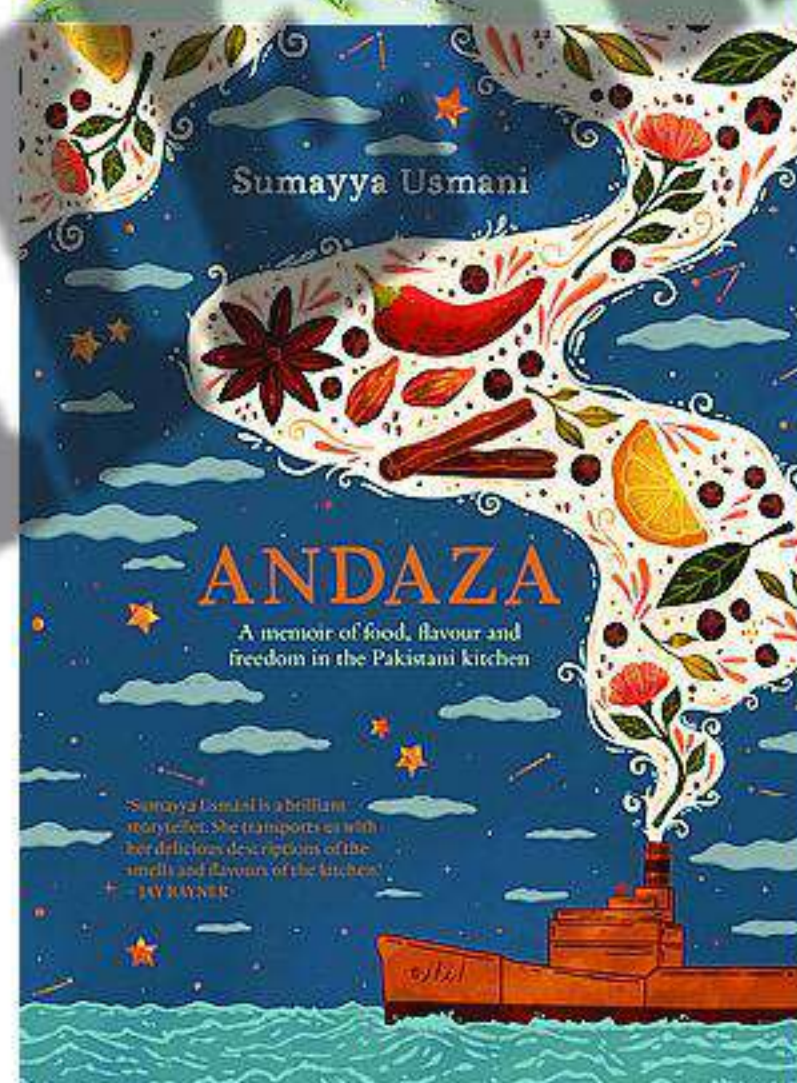
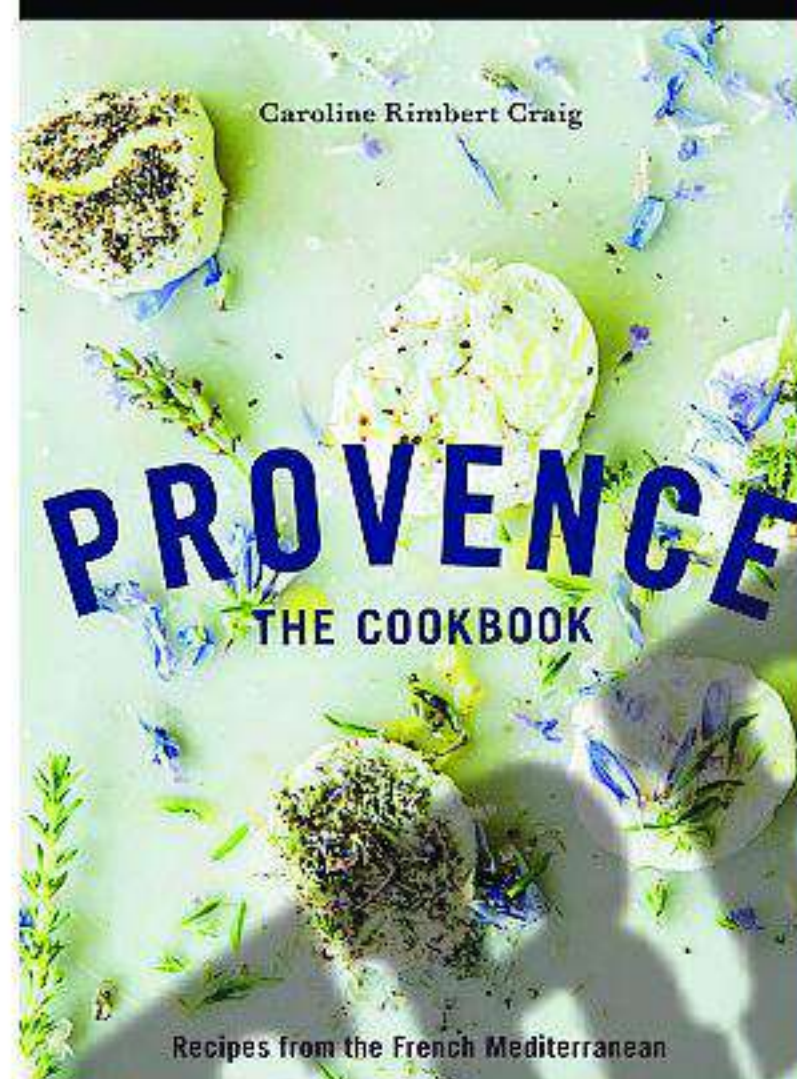
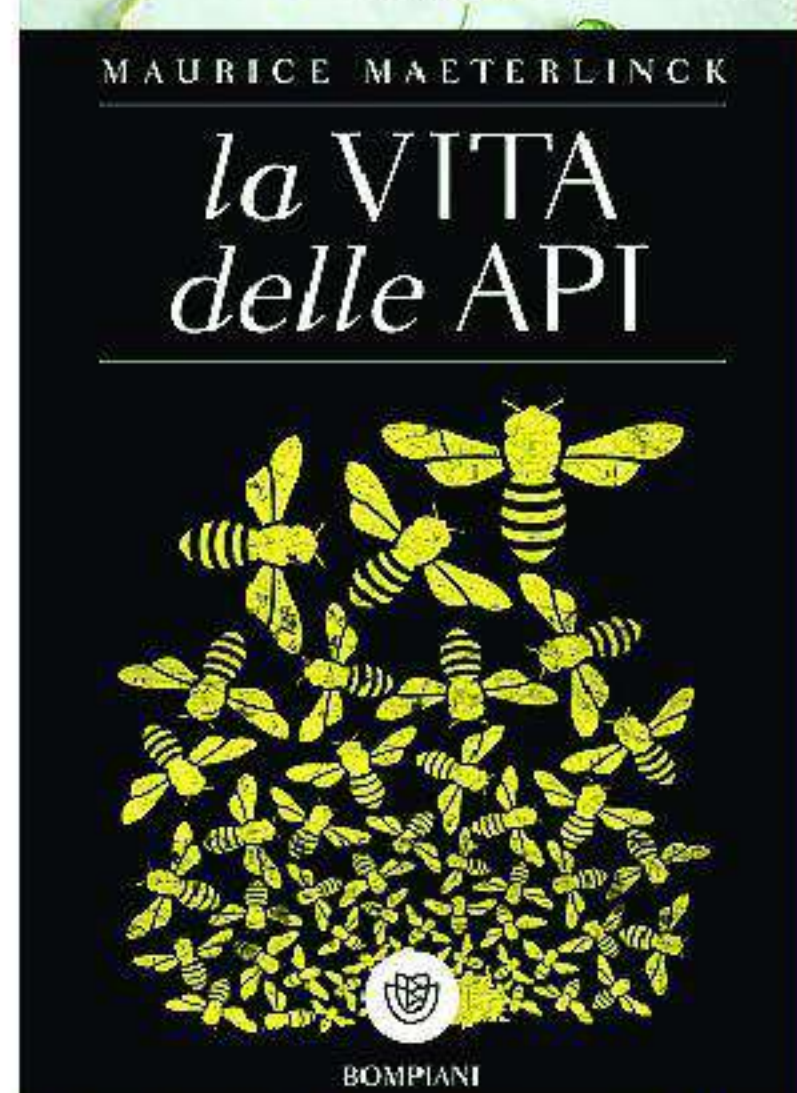
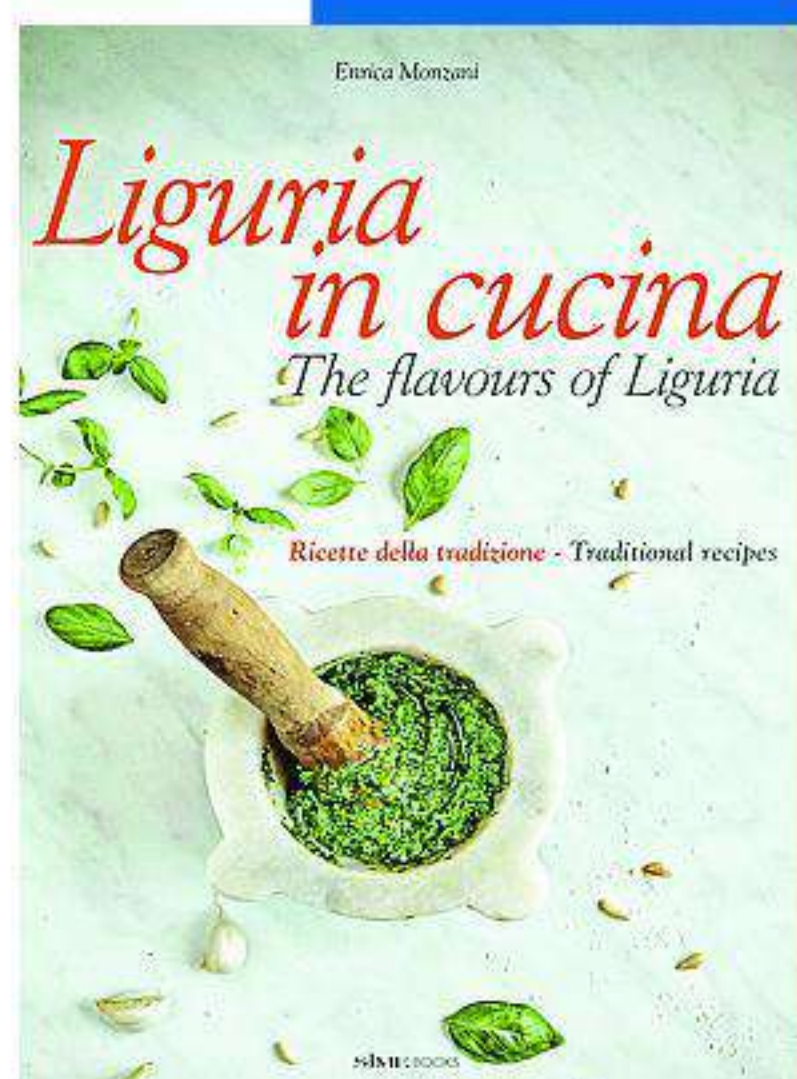
La Provenza, come racconta Caroline Rimbart Craig, è il frutteto e l'orto della Francia, dove si coltiva gran parte dei suoi prodotti più belli. Qui i sapori del sud della Francia emergono in oltre 100 semplici ricette che sono state trasmesse all'autrice da generazioni di famiglie che hanno coltivato, raccolto e cucinato lì (*Interlink Pub Group*, 207 pagine, 33 euro).

DAL PAKISTAN
ANDAZA

Andaza è il termine che indica il sapore complesso di una ricetta, non un elenco di ingredienti misurati ma una sensazione nelle mani mentre si lascia che tutti gli elementi si fondano attraverso l'istinto e l'esperienza. Come quella di Sumayya Usmani, che qui ha deciso di scrivere un libro di memorie gastronomiche evocative e commoventi: dalle ricette pakistane della sua infanzia ai ricordi dei primi anni di vita passati in mare, al seguito del padre capitano di navi mercantili (*Murdoch Books*, 312 pagine, 30 euro).

AGRICOLTURA
LA SPOON RIVER
DEI BRACCANTI

Ioan Puscasu, morto in una serra incandescente, dove lavorava in nero senza limiti di orario e per pochi soldi, è soltanto uno degli eroi dimenticati di un'immaginaria Antologia di Spoon River dei campi italiani. Decine di braccianti, uomini e donne, italiani e stranieri, accomunati da una morte atroce sullo sfondo del lavoro agricolo. Una storia, raccontata da Antonello Mangano, che rivela in filigrana la società italiana: il razzismo diffuso, l'economia tribale di imprenditori improvvisati e onnipotenti (*Meltemi*, 174 pagine, 15 euro).



Il primo ricettario di Saghar Setareh, fotografa e scrittrice di origine iraniana a Roma dai tempi dell'università: un viaggio tra i piatti che inaspettatamente legano le sue due culture



Saghar Setareh,
*Pomegranates & artichokes:
recipes and memories
of a journey from Iran to Italy*,
Murdoch Books,
288 pagine,
30 euro, dal 9 maggio

«LA MIA VITA TRA I SAPORI
DI PERSIA E ITALIA»

di Isabella Fantigrossi



«L'una primissima notte, insieme ad altri studenti, andai all'Isola Tiberina sul fiume Tevere, aprimmo una bottiglia di vino bianco freddo (faceva un caldo soffocante), qualcosa che non avevo mai provato prima. A seguire, assaggiai la mia prima pizza al taglio, quella romanissima condita con le patate. Poi, la mia prima strabiliante colazione con cappuccino e cornetto in un bar affollato. Più tardi, innumerevoli bottiglie di birra e un breve periodo di ossessione per le bistecche di maiale. Non avevo mai mangiato carne di maiale fresca prima di venire in Italia, e per un po' sembrava che fossi determinata a recuperare i miei 22 anni di vita senza carne di maiale». Ricordi indelebili, quelli di Saghar Setareh, fotografa, foodwriter, organizzatrice di workshop di cucina di origine persiana (e anche di cene solidali in favore della resistenza iraniana), in Italia dai tempi dell'università, dal 9 maggio in libreria con il suo primo ricettario, *Pomegranates & Artichokes* (Murdoch Books, che in Italia uscirà in autunno per Slow Food editore). Un volume che ripercorre la sua storia e le ricette che legano indissolubilmente la cucina persiana con quella italiana («Ho cercato somiglianze tra i piatti di queste terre apparentemente lontane. Quello che ho trovato mi ha estasiato e sorpreso». Pensate alla melanzana, ingrediente di piatti amatissimi in Italia, come la par-

migiana, ma anche nel Levante, come il baba ghanoush). Passati alcuni anni in Italia, «come molti stranieri prima di me — racconta l'autrice — mi sono trovata totalmente incantata dalla cucina e dallo stile di vita italiani. Aprii gli occhi per la prima volta su come il cibo sia capace di esprimere cultura, storia ed economia. Presto ho trovato la mia passione nel cibo, illuminando così non solo il mio percorso verso la comprensione dell'Italia, ma anche la mia eredità culinaria iraniana. Come molti immigrati prima di me, ho imparato a conoscere e ad amare la mia patria guardando un nuovo Paese. E più imparavo a conoscere l'Italia e il suo cibo, più mi incuriosiva il cibo iraniano». Così, insomma, è nata piano piano la cucina di Saghar Setareh, un originale mix di sapori che guardano a Oriente ma che vivono pervicacemente in Italia. «Ho trovato ingredienti, metodi e ricette che non hanno mai rispettato i confini tra nazioni e religioni. Hanno permesso a se stessi di essere trasformati, trasportati e scambiati ad ogni incontro, ad ogni migrazione». Alla fine, dunque, questo è anche un libro sull'identità di Saghar Setareh. Che in queste pagine dichiara, orgogliosamente, «la dualità della mia vita da immigrata: né nostalgica della Persia esotica né in cerca di dolce vita in Italia». Ma, semplicemente, vissuta vivendo e respirando entrambe. Come la sua cucina.

