



LIBRI DA ASSAGGIARE
di Barbara Sgarzi

(NON SOLO) PECCATI DI GOLA



COME SI CUCINA una storia d'amore?

La Signorina Fiamma è un po' irlandese (i capelli rossi parlano chiaro), un po' toscana e molto romana. Le sue ascendenze hanno lasciato traccia in cucina, nei piatti che ama cucinare, tra scones, pasta cacio e pepe, e castagnaccio. E, come in una ricetta ben riuscita, si sono unite la passione culinaria e la tradizione familiari del Convivente (e della *madreihui*), l'uomo con cui divide casa, quello per cui cucina. Dietro Fiamma c'è Ilaria Mazzarotta, giornalista e autrice radiofonica, che ha sfornato, è il caso di dirlo, un delizioso libro, *Due cuori e un fornello. Convivenza con cucina*. Definirlo di ricette è riduttivo: è in realtà una storia d'amore, con il Convivente che fa capolino tra i dialoghi, e con i piatti che Fiamma cucina per lui. Superando le rispettive idiosincrasie alimentari (non è facile, con un uomo che definisce la verdura "quella roba verde") e trasformando torte e soufflé in un modo come un altro per conoscersi intimamente e costruire un rapporto. Dedicato a quelle che "io in cucina sono negata" (con ricette facili e dirette), ma anche agli uomini, come spiega la stessa Ilaria

Lo sa, vero, di essere rétro? Prendere un uomo per la gola, fare la spesa, cucinare... Sa di antico. Oppure è una nuova trasgressione?

«Io cucino per me, scelgo i prodotti migliori, mi piace scoprirne di nuovi e prendere me per la gola. Poi vengono il mio compagno, i genitori e gli amici. La cucina è amore. Anche se non credo alle ricette afrodisiache». *Dal libro è chiaro che ha un conto in sospeso con il pollo arrosto. Qual è invece il piatto che non sbaglia mai?*

«Il tiramisù, il pollo a pezzettini (quello arrosto mi viene sempre secco!), ma anche il soufflé al cioccolato e la carbonara. Tutte ricette nel libro».

Come si difende dalla routine? Cucinare ogni tanto è un atto creativo, ma sfido a troiare una donna per cui non sia una faticaccia farlo sempre.

«Non è facile, lo ammetto, ma cucino una sola volta al giorno e voglio farlo bene. Poi la mia, ormai è chiaro, è una piccola ossessione: appena ho un po' di tempo libero, penso a cosa preparare, studio ricette online e organizzo menu mentali pensando a quello che ho nel frigorifero».

E il Convivente, come se la cava?

«Diciamo che se la cava. Ma perché ai fornelli non lo annoio mai...». ■

Ilaria Mazzarotta, DUE CUORI E UN FORNELLO, Kowalski, pp. 256, euro 13

Sfornate sentimenti

1 ALCUNE IDEE PER CUCINARE IL PESCE (MA ANCHE MOLTE ALTRE DIVAGAZIONI) DA SCOPRIRE IN UN LIBRO INTERATTIVO E DOTATO DI MATRIX CODE PER ACCEDERE DALLE PAGINE A INTERNET.

Alberto C. Federici, PER LE MIE

AMICHE, Liguori, pp. 134, euro 15,90

2 UN TITOLO CHILOMETRICO PER UN LIBRO DA REGALARE A LUI CON LA SPERANZA CHE PROVI, ALMENO UNA VOLTA, A CUCINARE PER NOI. HA UNA GUIDA PER RICONOSCERE CHE TIPO SIETE (MODAIOLA, A DIETA, BUONGUSTAIA) E AZZECCARE IL PIATTO GIUSTO.

Nicole Seeman, IL LIBRO DI CUCINA PER GLI UOMINI CHE VOGLIONO FAR COLPO SULLE DONNE...

Magazzini Salani, pp. 160, euro 9,90

3 ARRIVA ANCHE DA NOI IL CONCETTO DI CAKE COUTURE CHE IMPERVERSA NEGLI USA. MA NON C'È SOLO UNA CARRELLATA DI MAGNIFICHE FOTO E TORTE. PER CHI VUOLE CIMENTARSI, CI SONO RICETTE E CONSIGLI PER FARSENE UNA (E SCENOGRAFICA) DA SOLI.

Mich Turner, TORTE NUZIALI, Bibliotheca Culinaria, pp. 160, euro 44.

4 UN INCREDIBILE ESERCIZIO DI STILE PER SCRIVERE 73 RICETTE "ALLA MANIERA DI": OGNI

RICETTA HA IL SUO LINGUAGGIO, SPAZIANDO DAL NOIR AL ROMANZO EROTICO, DAGLI ANNUNCI PERSONALI ALLE CANZONI DI PAOLO CONTE.

Roberta Deiana, PICCOLO RICETTARIO PER CUOCHI PERDIGIORNO, Bietti, pp. 200, euro 16

