

**IL FENOMENO** Esperti sulla carta, un po' meno ai fornelli

# Il boom del «cotto e sfogliato» Siamo invasi dagli chef per caso

*Presentatori, psicologi, cantanti, attori: non sono tutti Artusi ma si cimentano lo stesso con i libri di ricette. Motivo? Vendono tanto*

**Nino Materi**

■ Più che di fame, è una questione di fama. Un bel libro di ricette, e via, in cima alla classifica. Beh, se proprio non in cima, almeno in zona *Champion Chef*. Fragranti successi editoriali «cotti e sfogliati», di cui Benedetta Parodi non è mai sazia. Diffidate dalle imitazioni. Tessa Gelisio, ad esempio, che l'ha ripiazzata su *Italia 1*, non ha ancora rosolato nessun succulento best seller. E ciò per almeno due motivi: 1) Tessa, in realtà, sembrano essere una gran cuoca (ma anche Benedetta, nonostante le apparenze, pare non sia un portento); 2) la Gelisio, inoltre, non è stata in grado finora di inventarsi gesti «sexy-gastronomici» come quelli che hanno reso celebre la Parodi (ricordate la leccatina di dita post menù?).

Ora Benedetta ha trasmigrato su *La 7*, spesso e volentieri, ospita tra i fornelli il marito telecronista con cui si dilunga in «irresistibili» duetti: si prevede un prossimo ricettario a 4 mani. Lui vorrebbe titolarlo, «Mille modi per bere un tè caldo negli spogliatoi»; lei preferirebbe, «Noi, cotti e bolliti».

toio»; lei preferirebbe, «Noi, cotti e bolliti».

Visembrano titoli conclusionati? Allora non avete mai letto la concorrenza che - in questo settore - è più agguerrita di Ringhio Gattuso prima dell'incidente all'occhio. Nessuno fa sconti a nessuno. E, quando c'è da battere cassa, meglio battere prima due uova per friggere un perfetta frittata di cipolle. Piatto semplice, direte voi? Mica tanto, se pensate che alla «frittata di cipolle alla Fantozzi» la giornalista Laura Delli Colli ha dedicato una pagina del suo ultimo libro, «Il gusto del cinema»: un'antologia di menù ispirati a pellicole-cult. Ne sentivate la mancanza? Noi no.

Idem (con patate) per il ricettario «La mafia a tavola» firmato da due seri giornalisti d'inchiesta come Jacques Kermoal e Martine Bartolomei (e insaporito dal racconto «Due pizze, un giubbotto antiproiettile e addio "uomo de panza"» «cucinato» da Piero Colaprico). Morivate dalla curiosità di conoscere specialità (oltre a rapine, sequestrie e omicidi) che fanno venire l'acquolina in bocca ai boss mafiosi? Noi no.

Particolarmente luculliano il capitolo dedicato agli artisti che si dividono tra box-office e forno-office: alle vecchie (nel senso di esperte) Iva Zanichchi - memorabile il

suo «Polenta di castagne» - e Wilma De Angelis - chi non ricorda il suo imperdibile «Spaghetti, Wilma, insalatina e una tazzina di caffè» - si è aggiunta recentemente

quella chicchettosa di Gwyneth Paltrow, l'unica donna al mondo che è riuscita a scrivere un libro di ricette («Appunti dalla mia cucina») senza mai essere entrata - né aver mai posseduto - una cucina.

In passato si cimentarono con raccolte culinarie anche mostri sacri della tv come Corrado, Mike Bongiorno, la coppia Mondaini-Vianello, Nino Manfredi, Ave Nin-

chi, Aldo Fabrizi e tante altre star (danonconfondersicoldadoStar)

Ma quest'anno la biblo-strenna che riconcilia corpo e mente porta la firma dello psichiatra Raffaele Morelli che, nel suo «Dimagrire senza dieta», ci ricorda come «il grasso copre e nasconde le nostre aspirazioni più profonde, la nostra voglia di provare piacere». Il «piacere» che è mangiatura, appunto.

Fortissimo vanno anche «Le ricette di casa Clerici» con la Antonellona della «Prova del cuoco», orfana però di quel grande personaggio (lui sì un vero esperto) di Beppe Bigazzi, licenziato dalla Rai solo perché «reo» di aver ricordato come gli italiani, nel dopoguerra (e non solo), mangiassero abitualmente i gatti.

Un classico restano poi le ricette

## MACCHÉ ESPERTI... Dai menù pseudo-chic della Paltrow alla psico-dieta di Morelli

di Suor Germana, tra i cui piatti non troverete però spaghetti alla puttanesca, strozzapreti e saltimbocca alla romana. Per questi ultimi menù un po' più - diciamo così - rustici, sono in arrivo due «opere» da affiancare alle ricette dell'Artusi: «Le 100 specialità di Leone di Lernia» e «Le delikatessen di Er Piotta».

Buon appetito. Erutto libero!

### CON LE TITOLINE IN BOCCA

**RAFFAELE MORELLI**  
DIMAGRIRE SENZA DIETA

**Non solo pancia, impariamo a saziare anche la psiche**

Lo psichiatra Raffaele Morelli, volto noto televisivo, ha scritto «Dimagrire senza dieta»

**Laura Delli Colli**  
IL GUSTO DEL CINEMA

**La grande abbuffata tra fiction e realtà**

La critica cinematografica Laura Delli Colli punta sul binomio cinema-gastronomia

**Jacques Kermoal e Martine Bartolomei**

**Catturare i mafiosi? Prendeteli per la gola**

Un libro sui gusti in cucina dei mafiosi. Gli autori sono Jacques Kermoal e Martine Bartolomei

**Gwyneth Paltrow**

**I consigli della star (ma ha mai cucinato?)**

L'attrice Gwyneth Paltrow ha scritto il libro «Appunti dalla mia cucina». Farina del suo sacco?

**Pagina 17**

Il boom del «cotto e sfogliato»  
Siamo invasi dagli chef per caso

Alta nel piatto in vendita anche una storia

— | **L'editore** Intervista a Luigi Spagnol | —

## «Ma nel piatto va servita anche una storia»

*La cucina si presta alla narrazione: bisogna saper amalgamare i vari ingredienti*



**Emanuela Fontana**

**Roma** Luigi Spagnol, quando due anni fa lanciaste «Cotto e mangiato» con Vallardi vi aspettavate di innescare un tormentone?

«Non ci aspettavamo un successo del genere. Immaginavamo un buon riscontro. Di libri di cucina se ne facevano già da tempo. Anche mia madre ne scrisse alcuni molto famosi...».

**Ma ora le ricette spopolano. Vi sete domandati quale può essere la ragione?**

«Non avviene solo in Italia. Succede da anni in Inghilterra e in America, ma anche in Germania e in Svezia».

**Il segreto del successo di questo genere?**

«Quanto il libro riesce a raccontare una storia e avere una pur minima narrazione».

**La chiave è quindi il racconto?**

«La cucina si presta particolarmente alla narrazione. Si riesce a descrivere molto bene attraverso le parole, dà il senso di un luogo e di una cultura, e poi è una materia che ha moltissima varietà. Se una persona vuole piantare delle ortensie le deve sempre piantare in quel modo. Ma ci sono centinaia di arrosti possibili».

**La varietà della cucina italiana dovrebbe essere una**

**risorsa più utilizzata dalla narrativa per incuriosire i lettori?**

«Il milione e trecentomila lettori di «Cotto e mangiato» significava che per molti era il primo libro di cucina che acquistavano. E se poi ne hanno voluti altri, significa che hanno imparato delle cose, uno dei motivi per cui le persone comprano i libri. Come per i gialli nordici quando ci fu il boom tre anni fa. Molti si trovarono a leggere per la prima volta un giallo in quell'occasione, e poi cercarono altri».

**Così si creò la moda, da Stieg Larsson in poi. Anche con la cucina la moda potrebbe esaurirsi da sola?**

«Sì è possibile. In Svezia furono poi pubblicati romanzi che non sarebbero mai usciti in altri momenti».

**E poi la tendenza svanì.**

«Era successo anche con il fantasy, qualche anno prima».

**E con l'ondata dei thriller Vaticani dopo Dan Brown.**

«Dopo un exploit va avanti un certo genere. Il difficile è spiegarsi l'exploit, non la conseguenza».

**Quale potrebbe essere il tormentone in arrivo?**

«In questo momento non ci sono libri da milioni di copie. L'ultimo caso è stato forse proprio Larsson. Non c'è un fenomeno che apre un genere».

**Successo**  
**L'Italia**  
**è diventato**  
**un paese**  
**trainante**

**Pagina 17**



QUANTO