

Società **Cibo**

NOSTALGIA GOURMET

Preparazioni elaborate. Cotture lente. Ingredienti rari. Eppure, a sorpresa, tornano in libreria i grandi classici della cucina

DI SABINA MINARDI

Per Auguste Escoffier, lo chef francese "re dei cuochi e cuoco dei re", la vita "ultrarapida" dei primi del Novecento esigeva un radicale aggiornamento della cucina. Per questo scrisse "La Guide culinaire", "Le livres des menus", e tutte quelle pubblicazioni che gli valsero la fama di scrittore, oltre che di numero uno delle cucine del Savoy di Londra e, a Parigi, del Ritz di Place Vendôme.

A un secolo di distanza, la febbre da haute cuisine reclama continui upgrade. E ricerca il nuovo, guardando al passato. Arrivano in libreria i grandi classici della cucina internazionale. Volumi monumentali, nell'aspetto e nelle ambizioni. Riproduzioni di testi originali vecchi di oltre un secolo, che non spaventano né gli editori né i lettori. Anzi, piacciono, vendono, fanno centro nella fantasia di quella passione per la cucina che è sempre più tratto distintivo della contemporaneità.

L'ha detto di recente anche Carlo Petrini, l'anima di Slow Food: «La libreria del gastronomo classico non può prescindere da "Fisiologia del gusto" di Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Pellegrino Artusi e Georges Auguste Escoffier». E se le "Meditazioni di gastronomia trascendente" del magistrato



francese Brillat-Savarin, pubblicate per la prima volta nel 1825, restano tra i volumi più amati e riproposti, lettura sorprendentemente moderna sul rapporto tra uomo e cibo, di Escoffier è appena stato pubblicato, a un secolo di distanza dalla prima edizione,

"Guida alla grande cucina" (Orme). Oltre mille pagine per riunire i suoi "aide-mémoire": promemoria. Di salse e guarnizioni, potage e consommé, mousseline e soufflé, e piatti a base di lepri e di fagiani.

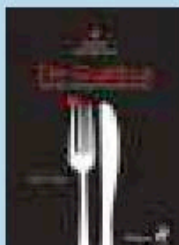
Ma il vero superstar è Pellegrino Artusi,

Foto: Superstock - Corbis

il cuoco, gastronomo e critico, originario di Forlimpopoli, rilanciato anche da un centenario dalla morte caduto in coincidenza con le celebrazioni per l'Unità d'Italia. Così l'uno è diventato emblema della passione dell'altra: mangiare, cucinare e discutere di tavola. Biografie, pensieri, lettere, cofanetti preziosi in vista del Natale, e soprattutto la sua opera più famosa, "La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", sono uscite recenti di diverse case editrici.

«Noi pubblichiamo "Tutto vi dono", l'autobiografia di Pellegrino Artusi», annuncia Luca Formenton, editore de Il Saggiatore: «È interessante e attuale proprio perché emerge - anche grazie alla corposa introduzione di Alberto Abruzzese e Andrea Pollarini - un Artusi di cui nessuno è a conoscenza: Artusi riceveva le ricette dai suoi lettori, proprio come Benedetta Parodi fa con i suoi telespettatori. Un libro che piacerà a un lettore curioso e preparato, che approfondisce e sa anche divertirsi. Noi crediamo che in Italia ce ne siano ancora».

Questo è il punto: perché, in tempi di ricettari on line, di pietanze filmate, di trasmissioni tv che insegnano con quali scorciatoie fare colpo a tavola, affiora il bisogno di libri simili? Nello stile, più narrativa che manualistica. Nella sostanza, una sequenza di cotture lente, preparazioni elaborate, ingredienti rari, metodi di conservazione antichi. Persino un senso delle misure che sfida la pratica quotidiana: spesso solo proporzioni per gli ingredienti, o quantità espresse in "servizio": unità del linguaggio culinario che si riferisce a una dozzina di persone. «È proprio lo spirito dei tempi a promuoverli», interviene Roberto De Meo, responsabile editoriale della Varia per

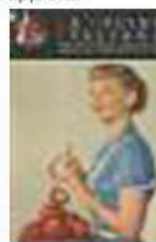


Contro le mode

Contro chi detta i gusti. Contro i locali alla moda. Contro gli imperativi del marketing. E, soprattutto, contro la mania di eleggere, ogni anno, il miglior ristorante del mondo. In "De Gustibus" (edizioni Odoja), Robert Appelbaum, professore di Studi rinascimentali alla Lancaster University, contesta l'idea stessa che possa esistere un ristorante migliore di altri in assoluto e spiega perché. Coi toni del pamphlet: liberare gli chef dalla tirannia mediatica è un impegno che ogni "homo restauranticus" dovrebbe assumere. Sedendosi a tavola non per confermare stelle e punteggi, ma per scoprire nuovi saperi e gustare la relazione tra gli uomini e la terra. Carlo Petrini approva.

Vintage anni Cinquanta

L'idea è della "Cucina Italiana", la rivista che dal 1929 racconta l'evoluzione della gastronomia nazionale, tra cultura e prodotti tipici. In occasione del salone Macef, intercettando la passione per gli anni Cinquanta, ha lanciato la prima collezione di tessili per la cucina ispirati a quegli anni. Protagoniste le copertine della rivista, riprodotte su tovagliette, shopper per la spesa, grembiuli. Su tablochots.it



Giunti Editore: «Il clima di incertezza nel quale viviamo fa sì che si avverta in modo chiaro il bisogno di basi, di saperi rasserenanti. Giunti è editore storico di Artusi, che pubblica dal 1924. Negli anni si sono susseguite molte ristampe, fino all'edizione anastatica dell'anno scorso, la riproduzione esatta della prima edizione. Attualmente, ne pubblichiamo cinque diverse versioni. L'Artusi rappresenta una fonte autorevole per recuperare una tradizione patriarcale e un sapere perduto. Con una grande capacità di affabulazione: è il primo grande scrittore di gastronomia».

Bisogno di sistematicità. Richiesta di insegnamenti affidabili. E modernità dei testi. Senza il bisogno di vestirsi a tutti i costi di nuovo. Gli editori concordano. «Il Saggia-

tore pubblicherà in ebook il libro di Artusi insieme con la versione cartacea», dice Formenton: «Certo in alcuni casi la materialità del testo ha una sua rilevanza». «Anche Giunti ha versioni in formato elettronico. Ma L'Artusi funziona bene in carta: dà il gusto dell'autentico», gli fa eco De Meo: «L'Artusi in ebook è come un vecchio che si veste da ragazzo».

«Grande cucina senza la quale nessun'altra esiste, né nuova né creativa, né moderna», dice Marco Guarnaschelli Gotti, che ha curato la nuova edizione di Escoffier. «Rileggendolo oggi continua a sorprendermi l'attualità, la profondità della sua filosofia operativa e l'amore per un mestiere che dà grandi soddisfazioni a chi ne padroneggia le regole», scrive Gualtiero Marchesi.

«Siamo sommersi dal food in televisione e in libreria. Forse, per reazione contro l'effimero e il superficiale, c'è voglia di tornare a insegnamenti più consolidati», sottolinea Franco Muzzio, curatore della collana Tarka delle edizioni Orme: «Abbiamo fatto indigestione di gastronomia. Ora c'è voglia di recuperare la qualità. È un passaggio generazionale: questa ricerca di consapevolezza proviene soprattutto dai più giovani. Sono loro i principali lettori di questi libri. Gente che non si accontenta di un ricettario, ma vuole andare alle origini». Alle basi scientifiche della cucina. A chi - Escoffier, Artusi, Brillat-Savarin - all'arte della tavola, ha dato, ante litteram, la dignità di scienza. ■

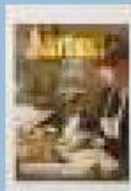
Novità da gastronomo



Il Saggiatore pubblica la biografia di Artusi, in uscita il 15 novembre.



Le Edizioni Orme propongono l'opera fondamentale di Escoffier.



Da Giunti arriva a Natale, in un prezioso cofanetto, l'Artusi.



La casa editrice ne ha ripubblicato anche la versione originale.