

La vita è tutto un cocktail

Parliamo di bere miscelato, ma anche di comfort food. Cosa rende un piatto più gratificante di un altro? forse l'identità che come singoli e comunità costruiamo giorno dopo giorno. Sapori buoni sono quelli originati da pratiche sostenibili, perfino nello spazio, e dall'impegno costante

CARLO OTTAVIANO

Apertura doverosa per **Parole in pentola**, se non altro perché il capitolo *Ricognizione culinaria-bibliografica* raccoglie tutte le recensioni e schede pubblicate in questa rubrica dal 2021 al 2023. Il libro, ideato e curato dal giovane e già molto apprezzato studioso Andrea G.G. Parasiliti, è una ricca antologia di saggi sul rapporto tra letteratura, cucina e identità italiana. Firme di tutto prestigio (uno su tutti: Massimo Montanari) che offrono un quadro delle relazioni tra cultura alta e materiale tutt'altro che banale e provinciale. Del resto, si tratta degli spunti che Parasiliti aveva già sfruttato nel corso da lui diretto qualche tempo fa alla University of Toronto. Interessanti, oltre i temi generali, i focus specifici sulla cucina futurista su Brancati e Pirandello a tavola (Parasiliti è siciliano) e su Prezzolini. Marisa Fumagalli, cronista di lungo corso del «Corriere della Sera», indaga sul passaggio dalla buona cucina al food porn. «Non è solo la scelta degli alimenti a identificare la cucina mediterranea, ma l'insieme di rituali e significati attribuiti al momento del pasto, tale da farci sentire a casa anche dove non comprendiamo l'idioma parlato», scrive Carmel Cassar in **Cibo mediterraneo**. Lo storico maltese compie un lungo viaggio attraverso la *successione di mari* (secondo la definizione di Mediterraneo di Fernand Braudel) e di terre bagnate dal Mare Nostrum per riproporci storia, tradizioni e anche ricette assolutamente replicabili (zuppa sumera, frittelle greche e via elencando).

Dalla storia al futuro. Se vogliamo garantircelo, dobbiamo necessariamente non solo cambiare abitudini e stili di vita, ma anche pensare a coltivazioni sostenibili e ad altri luoghi. Anche lo spazio, perché no? **Piantare patate su Marte** diventa un obiettivo, fors'anche un obbligo. Tant'è che Stefania Pascale, docente ad Agraria a Napoli, titola proprio così il suo documentatissimo saggio in cui ipotizza le forme migliori di agricoltura spaziale, la pratica, cioè, di coltivare piante per sostenere la vita in un ambiente extraterrestre. «Se l'uomo - scrive - desidera davvero superare i limiti terrestri e

provare a vivere *là fuori*, dovrà trovare degli stratagemmi per ricreare le condizioni di vita necessarie alla sopravvivenza». Torniamo con i piedi al suolo con Barbara Nappini che giustamente trova il futuro già «nella bellezza della terra e nel tutelarla», come «dichiarazione d'amore per il futuro». In **La natura bella delle cose** la presidente di Slow Food Italia ci invita all'azione raccontando non soltanto quello che nel mondo non funziona ma, soprattutto, gli uomini e le donne che possono rendere la nostra Terra migliore. Sentirsi in pace con se stessi nel rispettare la natura, ma anche mangiando è il filo conduttore dell'ultimo magnifico libro di Yotam Ottolenghi, **Comfort**. Un centinaio di ricette che ruotano attorno al concetto di comfort food. Che è tale quando «parla dei nostri viaggi e di tutte le storie che essi contengono». «La capacità del cibo di offrirci conforto - aggiunge - dipende da dove e da come, da perché e da con chi mangiamo, tanto quanto da cosa». Editore, come il precedente da Giunti (288 pagine, 25 euro), un altro libro che merita una citazione è **Riso Buono**. Cristina Brizzolari Guidobono Cavalchini (assieme a Francesca Romana Barberini) racconta come è cambiata la sua vita da quando è diventata imprenditrice agricola. «Chi non semina non raccoglie», afferma. Mi permetto di trascrivere quanto mi ha scritto a mano: «Questo libro non rappresenta solo il mio percorso, ma anche di chiunque si innamori di qualcosa che sembra irraggiungibile. Nella vita bisogna seguire le proprie passioni, guidati dall'istinto e da un pizzico di incoscienza».

Infine, l'inverno è ormai qui e così ci cocchiamo con un buon bicchiere in mano, ecco **La grammatica dei cocktail** di Maurizio Maestrelli. Ci sono 50 ricette, ma la parte più interessante per noi è il racconto della storia del bere miscelato, il viaggio nelle sue capitali, l'incursione nella letteratura e nel cinema. Maestrelli è, come sempre, abile nello spiegarci le cose più difficili con un linguaggio accattivante. In tema anche **Easy Cocktail**, tecniche e ricette per diventare un barman perfetto, (Slow Food Editore, 312 pagine, 16,50 euro).

ANDREA G.G. PARASILITI (A CURA DI)

Parole in pentola*Biblohaus, 2024*

pp. 348, euro 20,00

“Il cibo è potere. Avere cibo (di concerto alla sua qualità, alla sua quantità, alla sua varietà) è stato, e continua ad essere, un simbolo di quello che si è, della propria appartenenza geografica, politica, sociale, culturale, identitaria. Fra l'altro, oggi più che mai l'uomo ha deciso di sapere cosa mangia per definirsi...”.



CARMEL CASSAR

Cibo mediterraneo*Graphe.it Edizioni, 2024*

pp. 206, euro 15,90

“Il Mediterraneo ha trasceso l'ambito geografico ed è assurdo alla categoria di idea, concetto, figura storica, luogo ricco di rappresentazioni, spesso oscillante tra mito e realtà. A meno che non ci si riferisca esplicitamente a un preciso aspetto marittimo, raramente si pensa automaticamente solo al mare o a un territorio più o meno ben definito”.

STEFANIA PASCALE

Piantare patate su Marte*Aboca, 2024*

pp. 162, euro 19,50

“Le nostre ambizioni non conoscono limiti, ma adesso, mentre ci avventuriamo in una nuova corsa allo spazio, con obiettivi scientifici e romantici insieme come il ritorno dell'uomo sulla Luna e il primo viaggio su Marte, una domanda si fa pressante: come possiamo sostentarci nell'ambiente ostile dello spazio? Nutrirci, dissetarci, tenerci in salute?”.



BARBARA NAPPINI

La natura bella delle cose*Slow Food Editore, 2024*

pp. 172, euro 16,50

“Determinare il proprio corpo anche attraverso un cibo che nutra senza depauperare, senza sfruttare, e aver cura della propria coscienza, anche attraverso la cura del prossimo, aiuta a ricomporre i frammenti della nostra dimensione esistenziale disgregata”.

YOTAM OTTOLENGHI

Comfort*Giunti, 2024*

pp. 320, euro 39,00

“Non cuciniamo e non mangiamo mai in assenza di un contesto: di solito i piatti, una volta pronti, vengono condivisi con qualcun altro. Ed è allora che inizia la reazione a catena. Quel che è iniziato come un abbraccio metaforico diventa una ricetta che qualcuno poi ci chiede, realizza per sé e condivide con un gruppo umano completamente nuovo”.



MAURIZIO MAESTRELLI

La grammatica dei cocktail*Gribaudo, 2024*

pp. 212, euro 24,00

“Al banco di qualsiasi bar del mondo si può ordinare, senza essere fraintesi, un “tra le lenzuola”, ovvero il Between the sheets, oppure un non necessariamente traducibile Sex on the Beach. Anche in questo risiede in fondo il loro fascino che prosegue, tra andate e ritorni, da oltre due secoli”.