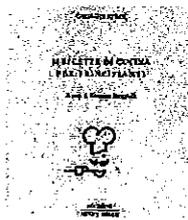


Letture facoltative

di Lorenzo Viganò



Alla moscovita o alla Luigi XIV
Ricette creative per principianti



S piega come cucinare in vari modi sogliola,
animelle di vitello e coniglio, ma non è un
ricettario tradizionale. «81 ricette di cucina per
principianti» (Henry Beyle, pp. 54, € 25) a cura di
Giancarlo Maggiulli, è prima di tutto un piccolo libro
prezioso, stampato in edizione limitata e rilegato a
mano, così elegante che sarebbe un delitto
macchiarlo di sugo o di vino. Lo ha compilato nel
1980 non uno chef stellato, ma Georges Perec,

scrittore francese appassionato di cucina, cui ha dedicato frequenti pagine
nei romanzi. Le sue ricette (combinare in modo da rispettare il numero 3 e
i suoi multipli) sono ridotte all'essenziale: poche righe con le indicazioni
fondamentali, niente elenchi di ingredienti, niente foto, niente consigli
sugli utensili da usare. Eppure viene voglia di provarle. Perché non
guidano il cuoco passo dopo passo fino alla realizzazione della sogliola
all'acetosella, del coniglietto alla moscovita o delle animelle Luigi XIV, ma
lasciano spazio alla sua creatività, all'interpretazione, alla sperimentazione.
A quella voglia di provare e riprovare che è la strada per crescere in cucina.

Per saperne di più

- 1 François Pierre detto La Varenne. Il cuciniere francese
Jean-Claude Carron
Guido Tommasi Editore
25 euro
Il testo che ha dato vita alla gastronomia moderna
2 Il pollo di Newton. La scienza in cucina
Massimiliano Bucchi
2009
16,50 euro
Scienza, cibo e ricerca con Ironia
3 La grande cucina ottomana. Una storia di gusto e di cultura
Marta Pia Pedani
Il Mulino
16 euro
Cosa e come si mangiava a Istanbul

Le segnalazioni sono a cura di Libreria Popolare di via Tadino, via A. Tadino 18, Milano. Tel. 02.29513268 D'ARCO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

