## Guide.SuperEva.it

## Letteratura Gastronomica



## Il best-seller della gastronomia

E' in libreria "Il Mangiarozzo 2010", definito il best-seller della gastronomia.



piacere di intervistare - avvincente come un romanzo, utile come un antidoto alla crisi è in libreria da qualche giorno.

Anche nell'edizione di quest'anno – giunta ormai al sesto anno per i tipi di **Newton Compton** – per i lettori c'è una gradita sorpresa: molte delle oltre 1000 osterie e trattorie recensite hanno accettato di praticare uno sconto o di offrire un omaggio ai lettori che si presenteranno con il volume in mano.

"Quest'anno" dichiara l'autore "l'editore ha voluto aggiungere una fascetta che dice: Il libro che il Gambero Rosso non vorrebbe farti leggere. Beh, credo che uno dei motivi sia anche questo: noi preferiamo creare un vantaggio per i lettori piuttosto che lucrare sullo show-biz della cucina con annessi e connessi."

Anche per questo Il Mangiarozzo è un'antiguida: non dà punteggi, non fa classifiche, ma racconta sul filo della cronaca i luoghi, i personaggi, le cucine autentiche d'Italia: quelle dove la tradizione è patrimonio culturale, quelle dove il rapporto con l'agricoltura è reale, quelle dove il mangiare è vero e il conto leggero. Più che una guida, infatti, Il Mangiarozzo è un incorrotto saggio letterario, che avvince per i suoi toni mai zuccherati. Cambi è un saltimbanco colto e referenziato, uno studioso di economia politica prestato al giornalismo, esperto di turismo e di mercati. È conoscitore inarrivabile di enogastron omia, come lo furono in molti negli anni Sessanta e Settanta, quando parlare di buona tavola e di buoni vini – ma anche di antropologia rurale e di rivoluzioni estese alla nostre abitudini alimentari - non costituiva una scappatoia per

sbarcare il lunario, ma una vera e propria urgenza da parte di gente come Paolo Monelli, Mario Soldati, Massimo Alberini e Gianni Brera.

L'accostamento a questi moschettieri del nostro patrimonio gastronomico viene spontaneo apprezzando la ricchezza della sua prosa, così stizzosamente distaccata dalle lobby del fornello.

E Carlo Cambi, questo suo modus narrandi della cucina, lo ha reso esplicito nella querelle di Fornelli Polemici innescata

a\_\_\_\_\_\_ Striscia la Notizia.



fammetto che mi sono fatto altri nemici con l'intervista che mi ha fatto Max Laudadio – racconta "

l'autore – ma credo che si debba dire basta all'enogastronomia spettacolo, all'autoreferenzialità della critica, alla cucina ridotta a mero edonismo. Questi sono tempi di crisi ma anche di rinascita: si devono riscoprire le cucine territoriali, i luoghi identitari della nostra tradizione gastronomica, si deve dare giusto protagonismo a chi fatica dietro ai fornelli e stabilire un rapporto fiduciario tra chi cucina, chi mangia e chi racconta. Per questo non faccio classifiche e dico al mio lettore: qui ci sono le buone tavole, ma quanto siano buone devi stabilirlo tu."

A rafforzare la *gastrosofia* de Il Mangiarozzo esce in contemporanea anche l'altro volume di Carlo Cambi **Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2010**, sempre edito da **Newton Compton**, che raccoglie oltre 200 ricette delle osterie e trattorie d'Italia in abbinamento con le bottiglie migliori. Un'occasione in più per gustare la diversità positiva de Il Mangiarozzo.