

L'idea

E nella calza della Befana un ricettario come strenna

■ Saperi da gustare e da sfogliare. Sono molti i ricettari-strenna da mettere nella calza della Befana, per tentare di allungare ai fornelli, l'atmosfera delle feste. La tradizione romana con atmosfere da Dolce Vita è la protagonista di *La cucina e la cantina mia* di Giggi Fazi, storico ristoratore degli anni Sessanta, con il locale in via Lucullo, che pubblicò i suoi segreti ma soprattutto la sua filosofia, sottolineando con il «mia» del titolo, il valore della rivisitazione personale: «Qui ve presento du' cose: la cucina e la cantina mia. Tanto pe' l'una che pe' l'antra, ve dico subito che so' pennellate mie. Cioè ve suggerisco quello che m'è parso mejo, chem'è piaciuto de più e che ho gustato de più». Oggi, l'editore Jacobelli riporta in libreria il volume con le illustrazioni dell'epoca, per ricordare a chi c'era e raccontare ai più giovani la tavola di quello che fu definito l'Artusi romanesco, da «li rigatoni co' la pajata» alla «coda cor sellero» alla ricerca di piatti, in taluni casi, ormai spariti.

Punta sulle contaminazioni tra più culture gastronomiche *Kitchen revolution* di Laura Ragoni (Newton Compton), in cui, come recita il sottotitolo, «Il gusto tradizionale italiano si apre ai sapori di tutto il mondo». Dalla zuppa di alghe nori, merluzzo e patate ai würstel in camicia con le uova, una «rivoluzione» di sapori che, co-

me ricorda l'autrice, parte innanzitutto dal carrello della spesa.

La fusione di stili e tradizioni è anche al centro di *Cucina mediterranea* (Mondadori), che riunisce duecentocinquanta ricette, con fotografie, dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, per tentare di dare gusto ad un orizzonte «unico». Non mancano suggestioni capitoline, come gli gnocchi e i saltimbocca alla romana. Gusto, bellezza e velocità sono gli ingredienti di «Ricevere in un istante» di Donna Hay, edito da Guido Tommasi, che, corredato di golosissime foto, propone idee stuzzicanti e facili da preparare per dare tono alla serata e sorprendere gli ospiti, senza fatica o lunghi preparativi, dalla bruschetta con funghi e ricotta al tiramisù di savoiardi e gelato.

Si chiude in dolcezza con *I love torte* di Trish Deseine, pubblicato dallo stesso editore, che propone un'irresistibile selezione di dolci, dalla torta di ricotta con uvetta sultanina e Marsala ai dessert tipici delle feste, come la Christmas Cake anglosassone - la ricetta è tramandata di madre in figlia - con spezie, uvetta, canditi e mandorle, o, per chi preferisce i biscotti, che contrariamente a quanto potrebbe far pensare il titolo non mancano, gli omini di zenzero. Insomma, non rimane che mettersi in cucina a «leggere».

