

L'ADIGE

TRENTO

22/12/90

il
buongustaio

Esiste ancora il piacere della buona tavola? È quanto si chiede la giornalista - scrittrice Teresa Carrubba, siciliana, nel prezioso volume «Cibi da re» edito dalla Logart Press (168 pagine, 60 illustrazioni d'arte, 64 mila lire). La risposta è affermativa a patto, però, che al cibo venga restituito quel valore di sacralità che aveva un tempo.

«Cibi da re» è un viaggio affascinante e curioso attraverso i piaceri della buona tavola: dai fasti della cucina aristocratica alle mense opulente dei nostri avi (almeno di coloro che potevano permetterselo), dai banchetti fantasmagorici delle corti rinascimentali alle

raffinatezze della «nouvelle cuisine». È un'analisi e una sintesi, ad un tempo, tra storia e leggenda, tra aneddoti e chiose, dei «gioielli» del gourmet: i cibi ricchi e ricercati verso i quali cresce l'attenzione di chi fa della tavola un'accademia del piacere. L'interesse del lettore è particolarmente attratto dal raro e dal prelibato, filtrato dalla cultura gastronomica che approfondisce il significato alimentare dei cibi, significato che passa anche attraverso le sensazioni psicosensoriali suscitate.

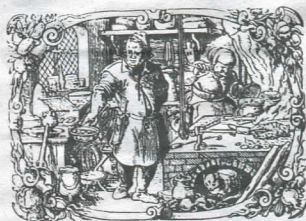
A questo punto entrano in campo l'esperienza che educa il palato alle sfumature delicate e la cultura che permette di accettare i contrasti armoniosi e di rifiutare quelli stridenti, di nobilitare il cibo apprezzandone non solo il sapore, ma anche il profumo, il colore, la consistenza, la presentazione.

Il volume si presenta in una veste editoriale raffinatissima ed arricchita da un elegante cofanetto. Sfogliandolo si ha l'impressione di leggere un testo d'arte sia per le splendide

I piaceri della buona tavola

DI GIUSEPPE
CASAGRANDE

illustrazioni di pittori eccellenti (Caravaggio apre e chiude l'opera) sia per il contenuto tipico dei libri d'autore.



Teresa Carrubba, esperta di scienza della nutrizione, riporta, anche attraverso le abitudini alimentari dei nostri progenitori, una serie di annotazioni storiche che rendono il volume interessantissimo anche dal punto di vista culturale. Le numerose ricette riportate assumono, quindi, una precisa valenza storico - culturale: basti citare come esempio il pasticcio di Saladino, sultano d'Egitto, o — per venire ai tempi nostri — l'anguilla alle erbe aromatiche di Maxim's, il pilaf di granchio di Paul Bocuse, la zuppa di tartaruga di Livio Cerini di Castegnate, il risotto alla crema di fagiolo della principessa Hortensia Chigi della Rovere.

La meticolosità con la quale vengono presentate anche le ricette più elaborate dimostra la cura che la scrittrice ha posto nella sua ricerca, ricerca che spazia dagli antipasti alla piccola pasticceria, dalle carni al pesce, dalle verdure alla frutta, dalle salse ai condimenti.

Insomma un volume prezioso che non può mancare nella biblioteca dei buongustai.

