

: CHEF & LIBRI

# In libreria con le stelle

*Premiati dalle guide per la loro cucina, i grandi chef dimostrano di essere bravi anche nella scrittura e non solo nel presentare ricette. E ancora: diete, pizze, scienza in cucina*

CARLO OTTAVIANO

**S**arà moda o sostanza, non sappiamo, fatto sta che ormai anche nei negozi di libri brillano le stelle, quelle degli chef più o meno premiati da Michelin & Co.. La nostra abbuffata di pagine di gusto, inizia con il top, Massimo Bottura, secondo chef nelle classifiche mondiali. Solo lui poteva riuscire a mettere assieme 50 cuochi di tutto il pianeta e portarli a cucinare a Milano per beneficenza. Le ricette dei loro piatti con ingredienti tanto quotidiani quanto straordinari e con i resti, sono ora contenuti ne "Il pane è oro", un libro di cucina e di società. «Questi piatti possono cambiare il modo in cui nutriamo il mondo, perché chiunque può cucinarli, dovunque e con qualunque budget. Per nutrire il pianeta, bisogna prima combattere lo spreco», scrive Massimo Bottura.

Le stelle – spiega la Michelin – vengono assegnate al ristorante, non al cuoco. Ma nel caso dei Cerea di Bergamo, sarebbe il caso di dire che vengono assegnati all'intera magnifica famiglia.

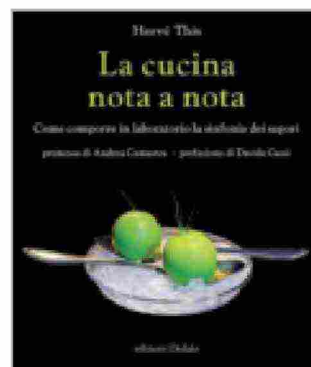
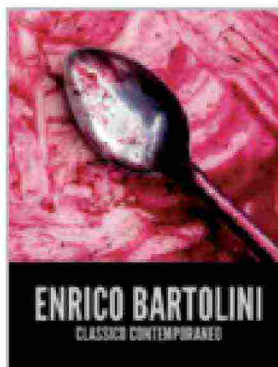
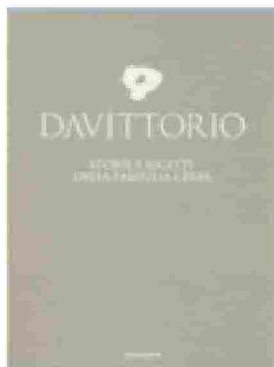
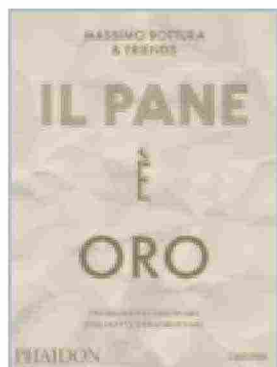
E così "Da Vittorio, storie e ricette della famiglia Cerea" è uno splendido libro che parla non solo di cucina, ma dell'ingrediente principale del successo che è l'armonia. Il volume racconta l'avventura straordinaria di una famiglia talentuosa che da 50 anni gestisce con maestria il ristorante fondato dal padre la cui essenza è altissima cucina e cuore.

Enrico Bartolini – 5 stelle in totale - è già un "Classico contemporaneo", come recita il titolo del suo primo libro. Il volume, invece, è tutt'altro che un classico libro di cucina. Sono le riflessioni, quasi un diario, del ragazzo di ieri, poi chef, oggi anche imprenditore che racconta il veloce percorso da Castelmartini, in Toscana, ai ristoranti di Milano, Bergamo, Venezia, Bologna e in Maremma. Non mancano, ovviamente, le ricette dei suoi classici e 24 proposte per avvicinare la sua cucina al grande pubblico.

Ricco di stelle è anche il più bel libro sulla Sicilia a tavola degli ultimi anni. L'associazione Le Soste di

Ulisse, che riunisce i migliori chef dell'isola, ha dato alle stampe "Sicilia, continente gastronomico". È un vero e proprio atlante della cucina d'autore a cavallo tra innovazione e tradizione in un'isola "dove si accumula un troppo di tutto". "Con questa ricchezza – scrive Ciccio Sultano in prefazione - dobbiamo fare i conti: dobbiamo esserne all'altezza e poi saperla usare con grazia".

Inutile dire che i grandi chef hanno esperienza, cuore, entusiasmo (e soldi). E naturalmente anche scienza, come emerge chiaramente dall'interessantissimo "La cucina nota a nota" di Hervé This, un testo utile per i professionisti, ma anche per chi vuole stupire a casa o anche solo "capire" meglio il lavoro dei grandi cuochi senza accontentarsi delle spiegazioni di giornali e blog. Hervé This ci conduce alle frontiere di una nuova rivoluzione culinaria e non si tratta solo di curiosità scientifiche: in un mondo sempre più affollato, ci suggerisce come limitare gli sprechi alimentari cre-



ando piatti nuovi, economici e sicuri. Una "rivoluzione coraggiosa" secondo Yotam Ottolenghi è anche il proporre verdure e cereali sempre più come piatti principali. Il suo "Plenty More" raccoglie oltre 150 ricette organizzate per metodi di cottura: insalate vietnamite e salse libanesi, marinature di salsa di soia e peperoncino, ceci speziati con piselli, l'incontro di quinoa, bulgur e grano saraceno sulle note di un condimento agli agrumi, gustosi pudding, gelato all'halva e tahini e molti altri piatti e ingredienti "capaci di far risplendere le verdure come stelle".

Dopo otto anni di onorata carriera, anche uno dei più noti (e sicuramente il più dissacrante) sito sulla cucina gourmet si è messo a pubblicare libri. Il primo libro è Pizzaman, autobiografia di Gino Sorbillo, il re dei pizzaioli napoletani. "Scrivere la mia autobiografia è stato emozionante", afferma Sorbillo. "Sono sempre stato un grande sognatore, seppur pieno di paure e incertezze. Questo mix è ciò

che mi ha portato ad essere quello che oggi sono: un pizzaiolo creativo, vivace, estroverso e più coraggioso". "Fare il pizzaiolo è un modo di essere, uno stile di vita - aggiunge - Non è sufficiente fare una pizza buona, ma è fondamentale mantenere sempre un atteggiamento sano e genuino".

Infine un libro per chi vuole cucinare a casa, perché "cucinare è un atto d'amore per noi stessi, per le persone che amiamo, per tutti coloro che ci vogliono bene. E parlare di cibo e di salute rappresenta per me un modo di esprimere questo amore." Parole di Marco Bianchi, divulgatore scientifico e amante della buona cucina, insomma Food Mentor, apprezzato dal grande pubblico. Secondo Bianchi l'alimentazione quotidiana e lo stile di vita sono elementi fondamentali per raggiungere una rivoluzionaria e appagante sensazione di benessere e felicità come dimostra (anche nel libro) la sua vita, fatta di affetti ed emozioni, ingredienti e ricette, consigli pratici e prevenzione.

Massimo Bottura & Friends

**Il pane è oro**

Phaidon-L'Ippocampo - 24 pp. - 29,90 euro

Bruna, Enrico, Francesco, Barbara, Roberto, Rossella Cerea

**Da Vittorio**

Mondadori - 216 pp. - 39,90 euro

Enrico Bartolini

**Classico contemporaneo**

24 Ore Cultura - 158 pp. - 29,50 euro

AAVV

**Sicilia, continente gastronomico**

Giunti - 288 pp. - 35 euro

Hervé This

**La cucina nota a nota**

Edizioni Dedalo - 224 pp. - 22 euro

Yotam Ottolenghi

**Plenty more**

Giunti - 352 pp. - 35 euro

Gino Sorbillo

**Pizzaman**

Dissapore - 180 pp. - 12 euro

Marco Bianchi

**Cucinare è un atto d'amore**

Harper Collins - 192 pp. - 19 euro

