

# Dalla pasticceria punk ai sapori islandesi

## Letture con ricette per vacanze gourmet

Storie, tendenze, trucchi, spunti e ingredienti inediti nei libri che vi consigliamo sotto l'ombrellone



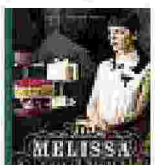
*The Savvy Cook*,  
I. Hossack  
(Mitchell  
Beazley)



*Raw*,  
S. Eiríksdóttir  
(Phaidon  
L'ippocampo  
editore)



*Il vino capovolto*,  
J. Rigaux,  
S. Sangiorgi  
(Porthos)



*Il senso di Melissa per le torte*,  
M. Forti (Guido  
Tommasi)

«**M**assimo gusto con minimo sforzo. E minima spesa». L'estate è tipicamente tempo di buoni propositi perciò, se proprio durante queste vacanze 2017 vi doveste trovare in cerca di spunti per diventare dei cuochi migliori (a partire da settembre, s'intende), *The Savvy Cook* (Mitchell Beazley), l'ultimo libro di Izy Hossack, giovanissima *foodwriter* inglese già salutata come la nuova Nigella Lawson, è quello che fa per voi. Una scrittura brillante, una grande preparazione di base (la ragazza studia nutrizione) e un'idea furba: insegnare a tutti, con ricette golose e semplici, come cucinare con un budget predefinito, settimana dopo settimana. Chi volesse volare più alto, con una prosa che sfiora vette letterarie e pagine dense di vita, oltre che di sontuose pietanze, non si perda *Two Kitchens* di Rachel Roddy (Hodder&Stoughton), altra *foodwriter* inglese ma di stanza a Roma, che racconta agli anglosassoni la cucina romana e siciliana. Facendo scoprire, anche a noi italiani, molto di noi stessi.

Per un viaggio (mentale) in Islanda — e forse è meglio che sia mentale, visto che quest'anno la terra del ghiaccio sembra presa di mira da orde di turisti assetati di geysir — vale la pena immergersi in *Raw* (Phaidon-L'ippocampo) di Solla Eiríksdóttir, chef che ha cambiato vita dopo aver scoperto le sue allergie alimentari, convertendosi a una cucina vegetariana basata sugli «alimenti vivi». Dai funghi chaga alla ruta-baga, si scopriranno sapori lontani ed esotici, ma anche un modo di raccogliere, conservare e

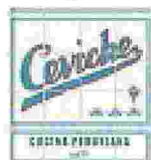
mescolare gli ingredienti che riflette una filosofia ben precisa nei confronti della natura. Da sfogliare per farsi deliberatamente venire l'acquolina in bocca è invece *Il senso di Melissa per le torte* (Guido Tommasi editore), sfilata di ricette dolci classiche ma rivisitate dalla pasticceria ligure Melissa Forti con un tocco punk, come ama dire lei. Cambiamo genere e, per i volenterosi che volessero cimentarsi, anche subito, con una delle cucine di tendenza del momento, ecco *Ceviche, cucina peruviana* dello chef Martin Morales (Edt): cento ricette per portarsi a casa i segreti della marinatura di pesce che fa impazzire tutti. Gli appassionati non si perdano, poi, *Il vino capovolto* (Porthos edizioni) di Jacky Rigaux e Sandro Sangiorgi, dove il bere diventa strumento di conoscenza di sé stessi. L'attore Giuseppe Battiston firma la prefazione, cavalcando le emozioni provate accanto a un bicchiere. E se state meditando di organizzare una bella grigliata, quale manuale migliore di *Subito Barbecue* (Cairo editore) dove il supereperto Marco Agostini spiega tutti i segreti della cottura perfetta. La prefazione è di Paolo Massobrio, il giornalista che dirige la collana «I libri del Golosario». Mentre, per ricordarci quanto il cibo abbia permeato tutte le culture, ecco la raccolta di metafore gastronomiche illustrate firmata da Massimo Montanari, *Il sugo della storia* (Laterza). Online su [Cucina.corriere.it](http://Cucina.corriere.it) trovate l'elenco completo dei libri consigliati da Angela Frenda, food editor del *Corriere*, Luciano Ferraro, esperto di vini, Marco Cremonesi, esperto di *spirits*, e dal resto della redazione. Felici gastro-letture a tutti.

**Redazione Cucina**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



*Subito barbecue*,  
M. Agostini  
(Cairo  
editore)



*Ceviche, cucina peruviana*,  
M. Morales  
(Edt)

