

La lettura nel piatto



**Proposte di lettura, film e navigazione sul
tema del cibo e dell'arte culinaria**

MAGGIO 2010

**Bibliografia realizzata
in occasione della presentazione
della nuova sezione di CUCINA
della biblioteca**

Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto.

Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, 1825

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo, basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.

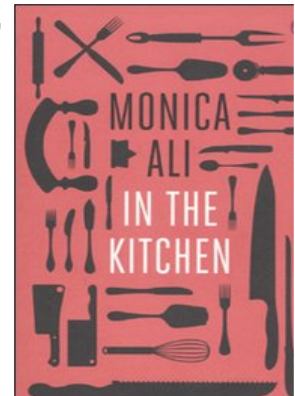
Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, 1881

Leggere di gusto

Romanzi

Monica Ali, *In the kitchen*, Il Saggiatore, 2010 (N.ALI)

Nella cucina di un ex hotel di lusso nel pieno centro di Londra, lo chef Gabriel "Gabe" Lightfoot cerca di tenere sotto controllo una caotica squadra di cuochi, garzoni e lavapiatti. La sua pazienza è messa a dura prova dalle contrastanti richieste di un vivace staff multinazionale, un management insistente e partner d'affari con cui progetta di nascosto di aprire un suo ristorante. Ma, a dispetto di tutte queste pressioni, il duro lavoro sembra dare i suoi frutti. Finché la scoperta del cadavere di un garzone ucraino nella cantina dell'albergo altera il fragile equilibrio della vita di Gabriel, già gravata da un padre malato di cancro, da una fidanzata che vorrebbe sposarsi e da un padrone che conduce affari illegali sotto i suoi occhi. Entra in scena Lena, un'attraente bielorusa misteriosamente legata alla morte del garzone. Sotto la sua influenza, Gabriel prenderà delle decisioni le cui conseguenze modificheranno il corso della sua vita e il futuro che pensava di desiderare. "In the Kitchen" è il seguito ideale di "Brick Lane": uno sguardo cinico e rivelatore sul quel melting pot che è l'esistenza contemporanea. Un libro che conferma il talento di Monica Ali come acuta osservatrice dei drammi della vita moderna.



Muriel Barbery, *Estasi culinaria*, E/O, 2008 (N.BARB)

Nel signorile palazzo di rue de Grenelle, già reso celebre dall'"Eleganza del riccio", monsieur Arthens, il più grande critico gastronomico del mondo, il genio della degustazione, è in punto di morte. Il despota cinico e tremendamente egocentrico, che dall'alto del suo potere smisurato decide le sorti degli chef più prestigiosi, nelle ultime ore di vita cerca di recuperare un sapore primordiale e sublime, un sapore provato e che ora gli sfugge, il Sapore per eccellenza, quello che vorrebbe assaggiare di nuovo, prima del trapasso. Ha così inizio un viaggio gustoso e ironico che ripercorre la carriera di Arthens dall'infanzia ai fasti della maturità, attraverso la celebrazione di piatti poveri e



prelibatezze haute cuisine. A fare da contrappunto alla voce dell'arrogante critico c'è la nutrita galleria delle sue vittime (i familiari, l'amante, l'allievo, il gatto e anche la portinaia Renée), ciascuna delle quali prende la parola per esprimere il suo punto di vista su un uomo che, tra grandezze pubbliche e miserie private, sembra ispirare solo sentimenti estremi, dall'ammirazione incondizionata al terrore, dall'amore cieco all'odio feroce.

Trudy Baker e Rachel Jones, *Caffè, tè, me?*, Sperling & Kupfer, 2004 (N. BAKE, I.41998)

Erica Bauermeister, *La scuola degli ingredienti segreti*, Garzanti, 2009 (N.BAUE)

Stefania Bertola, ***A neve ferma***, Salani, 2006 (N.BERT)

Emma ama Andrea, ma Andrea sta per sposare un'altra. Lei pensa allora di consolarsi con le soddisfazioni professionali, ma è difficile perché se è vero che sta per partecipare a un prestigioso concorso di pasticceria, lo farà solo in qualità di assistente della solita raccomandata. E intanto la catastrofe economica incombe sulla pasticceria Dupré, che un colosso industriale non vede l'ora di accaparrarsi.



Stefania Bertola, *Ne parliamo a cena*, Tea, 2005 (N.BERT)

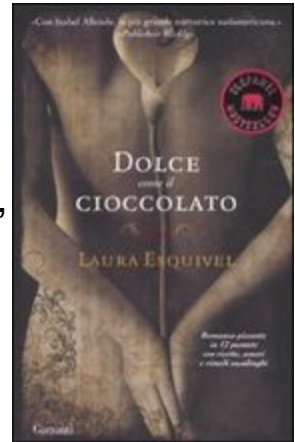
Karen Blixen, *Il pranzo di Babette*, La Repubblica, 1997 (N.BLIX)

Andrea Camilleri, *Gli arancini di Montalbano*, Mondadori, 1999 (N. CAMI GIALLO)

Danila Comastri Montanari, *Ricette per un delitto*, Danila, Todaro, 2002 (N.COMA)

Philippe Delerm, *La prima sorsata di birra e altri piccoli piaceri della vita*, Frassinelli, 1999 (N.DELE)

Laura Esquivel, ***Dolce come il cioccolato*** : romanzo piccante in 12 puntate con ricette, amori e rimedi casalinghi, Garzanti, 1991 (N. ESQU)



Fin dal loro primo incontro, poco più che adolescenti, Pedro e Tita vengono travolti da un sentimento più grande di loro. Purtroppo, a causa di un'assurda tradizione familiare, per Tita il matrimonio è impossibile: ma per umana volontà e con la complicità del destino, lei e Pedro si ritroveranno a vivere sotto lo stesso tetto come cognati, costretti alla castità e tuttavia legati da una sensualità incandescente.

José Manuel Fajardo, *Il sapore perfetto*, Guanda, 2006 (N.FAJA)

John Fante, *La grande fame : racconti 1932-1959*, Marcos y Marcos, 2001 (N.FANT)

Fannie Flagg, *Pomodori verdi fritti al Caffè di Whistle Stop, Sonzogno*, 1992 (N.FLAGG)

Joanne Harris, ***Cinque quarti d'arancia***, Garzanti, 2000 (N.HARR)

Una ormai matura donna francese rivive il segreto della sua infanzia, quando, ancora bambina, vide arrivare nel suo paese gli occupanti nazisti.



Joanne Harris, *Chocolat*, Garzanti, 2000 (N.HARR)

Sarah-Kate Lynch, ***Zenzero e cannella***, Sperling & Kupfer, 2006 (N.LYNC SENTIMENTI)

Connie, critico gastronomico di New York, si trova su un aereo diretto a Venezia, la città dei suoi sogni, per trascorrere la seconda luna di miele dopo dieci anni di matrimonio con il suo Tom. Peccato che Tom non sia seduto accanto a lei. Decisa a non cedere alla



disperazione, ordina una coppa di champagne e si ripropone di godersi la vacanza nonostante tutto. La aiuterà a farlo Marco, giovane e affascinante gondoliere, che le fa conoscere i segreti della città più romantica del mondo. Gironzolando nei mercati traboccanti di primizie e di spezie, consumando succulenti spuntini nelle osterie e piccanti incontri con Marco, Connie vive quella inaspettata e travolgente passione come un regalo che la vita le ha fatto dopo che il marito l'ha abbandonata. O almeno così lei crede. Perché, al ritorno a New York, una sconcertante sorpresa non tarda a svegliarla dal suo bel sogno (o dal suo incubo?), costringendola a rivedere tutto quanto le è capitato da una prospettiva ben diversa.

Naghib Mahfuz, *Il caffè degli intrighi : romanzo*, Ripostes, 1988 (N.MAHF)

Marsha Mehran, *Caffè Babilonia*, N. Pozza, 2005 (N.MEHR)

Nicole Mones, ***L'ultimo chef cinese***, Neri Pozza, 2009 (N.MONE)
Maggie è appena arrivata a Pechino, davanti alla casa del giovane chef che ha deciso di intervistare per la rivista di gastronomia con la quale collabora. La casa ha il tipico aspetto degli edifici cinesi in stile antico: una costruzione bassa, con un portone rosso di legno massiccio, che dà su un lago lungo e stretto. Un paesaggio completamente diverso dal porto di Marina, in California, dove Maggie è andata a vivere su una barca, e dove è riuscita a ritrovare un suo equilibrio, dopo il tragico incidente che è costato la vita a Matt, suo marito. Un equilibrio, tuttavia, decisamente turbato dalla telefonata di qualche giorno fa di Carey, ex collaboratore di Matt nel suo studio legale a Pechino, che le comunica che nelle aule del tribunale della capitale cinese giace un'istanza legale in cui una donna sostiene che Matt è il padre della sua bambina. Maggie ha impiegato del tempo per riaversi dalla sorpresa, poi ha deciso di prendere il primo volo per Pechino per appurare la verità. Una volta in terra cinese, per non macerarsi nell'attesa del test di paternità, ha pensato che non c'era niente di meglio che offrire ai lettori un servizio su Sam Liang, giovane chef emergente, per metà americano e per l'altra metà



cinese. Quando Maggie bussa al portone di casa Liang, si trova al cospetto di un giovane uomo affascinante, dagli zigomi pronunciati e dai capelli neri e lisci. Ma quello che le toglie il fiato è il regno di quell'antica casa: una cucina organizzata in modo stupefacente.

Giuseppe Pederiali, *L'Osteria della Fola*, Garzanti, 2002 (N.PEDE)

Ruth Reichl, ***Aglio e zaffiri: vita segreta di una gastronomo mascherata***, TEA, 2008 (N.REICH)

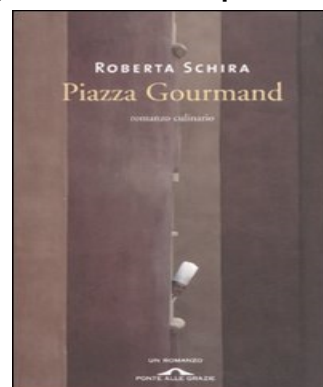
Un bel giorno a Ruth propongono di diventare critico gastronomico del "New York Times". La sua missione sarà visitare e giudicare i ristoranti della Grande Mela. Peccato che la foto di Ruth circoli già in tutti i migliori locali. Allora che fare? Escogita una soluzione semplice ma efficace: mettersi nei nostri panni, travestirsi da cliente "qualunque". Un giorno bionda fatale, un altro intellettuale "alternativa" o donna in carriera... Dopo il successo di "La parte più tenera" e "Confortatemi con le mele", tornano le memorie golose e divertenti di Ruth Reichl, attualmente direttore del "Gourmet Magazine".



Nerino Rossi, *La neve nel bicchiere*, Marsilio, 1996 (N.ROSS)

Roberta Schira, ***Piazza Gourmand***, Ponte alle Grazie, 2007 (N.SCHIR)

Immaginate una grande piazza, affollata di umanità, negozi, ristoranti, taxi, automobili. Molte case vi si affacciano, molte vite la attraversano e il denominatore comune è il cibo: cibo-amore, cibo-ossessione, cibo che cura o cibo che uccide. Un grande chef passa dalle cucine al marciapiedi; coniugi ricchi e annoiati litigano rumorosamente al ristorante; due coppie restano bloccate in ascensore mentre vanno a una festa e iniziano a mangiare i piatti che avevano preparato; amanti golosi si incontrano in un motel per un appuntamento erotico-gastronomico; un insignificante e grigio ragioniere nasconde un segreto: storie diverse



che confluiscono in un finale collettivo, a tavola naturalmente. Amore, sesso, gelosia, passione, ossessioni, segreti, doppie vite, desideri mai espressi: ecco i temi eterni che muovono i fili dei personaggi di questo romanzo corale, costruito con perversa precisione attorno al mito della tavola imbandita, che unisce, mette in comunione, pacifica. E un rito antico di cui, proprio come dell'amore, non possiamo fare a meno.

Clara Sereni, *Le merendanze*, Rizzoli, 2004 (N.SERE)

Clara Sereni, ***Casalinghitudine***, BUR Biblioteca Univ. Rizzoli, 2007 (N.SERE)

Una storia personale e familiare narrata attraverso il cibo. Il cibo privato, quello degli affetti e della cura, un linguaggio parallelo, in grado di raccontare qualcosa in più o qualcosa di diverso da quello che la parola dice. Semplici ricette scandiscono il racconto di una vita. Ogni piatto, ogni preparazione, rievoca un frammento di memoria, un incontro, un periodo. L'infanzia, i rapporti familiari, l'amore, l'impegno politico, gli affetti, la maternità. Così il '68 ruota intorno a una pasta e fagioli, il padre che discute con Nenni si lega a una frittata di zucchine.



Leah Stewart, ***Caffè con panna***, Piemme, 2007 (N. STEW SENTIMENTI)

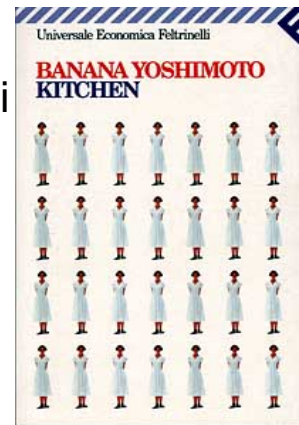
Cameron ha quasi trent'anni. Di fidanzati, neanche l'ombra. L'unico anello che abbia mai ricevuto è un dono dell'uomo per cui lavora come assistente, il tanto celebre quanto maturo Oliver Doucet, che di anni ne ha ben novantadue. La vita di Cameron è semplice e regolare: vive all'ultimo piano della grande casa di Oliver, che per lei è come un padre, svolge ricerche per i suoi libri e in cambio gli prepara tramezzini al formaggio e mortadella, i suoi preferiti, e caffè, rigorosamente con tre cucchiaini di panna. Fino al giorno in cui riceve una lettera che



arriva da lontano: l'invito al matrimonio di Sonia, la sua ex migliore amica. Quindici anni prima, Cameron e Sonia erano inseparabili...

Banana Yoshimoto, ***Kitchen***, Feltrinelli, 1991 (N.YOSH)

E' un romanzo sulla solitudine giovanile. Le cucine nuovissime e luccicanti o vecchie e vissute, che riempiono i sogni della protagonista Mikage, rimasta sola al mondo dopo la morte della nonna, rappresentano il calore di una famiglia sempre desiderata. Ma la grande trovata di Banana è che la famiglia si possa, non solo scegliere, ma inventare. Così il padre del giovane amico della protagonista Yuichi può diventare o rivelarsi madre e Mikage può eleggerli come propria famiglia, in un crescendo tragicomico di ambiguità. Con questo romanzo, e il breve racconto che lo chiude, Banana Yoshimoto si è imposta all'attenzione del pubblico italiano mostrando un'immagine del Giappone completamente sconosciuta agli occidentali, con un linguaggio assai fresco e originale che vuole essere una rielaborazione letteraria dello stile dei fumetti manga.



Leggere di gusto

Saggi e ricettari (ultimi acquisti)

Allan Bay, Paola Salvatori, *La cucina nazionale italiana : come erano e come sono le 1135 ricette che fanno l'Italia*, Ponte alle grazie 2008

Gian Luigi Beccaria, *Misticanze : parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, 2009 (D. 452 BECC)

La cucina ha scatenato da sempre invenzioni e fantasie, sorpresa e spettacolo. Il cibo è nomenclatura, varianti, ricchezze verbali. Contrassegna identità culturali, religiose, di classe, è prescrizione, divieto, comportamento. Intorno a questi temi Gian Luigi Beccaria, infaticabile esploratore della lingua e della letteratura (da Cervantes a Gadda, da Folengo a Joyce, da Belli a Calvino), mette in tavola gran messe di parole del cibo e intorno al cibo, attraverso un viaggio compiuto tra la selva dei nomi regionali e le mille varianti dialettali, tra i nomi del pane, le denominazioni locali dei dolci e i cibi di strada, tra i nomi dei frutti, delle carni, e i nomi di vini e vitigni, rari, recuperati, scomparsi... Il tutto ricomposto in saporite e imprevedibili "Misticanze", in pagine di festa, di colori, profumi, sapori, piaceri.

Fare il pane in casa : anche a macchina : i pani conditi, le focacce, i grissini e la fantasia, Giunti Demetra, 2010

Massimo Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, GLF editori Laterza, 2009

Benedetta Parodi, *Cotto e mangiato*, Vallardi, 2009

Sorelle Simili, *Pane e roba dolce : un classico della tradizione italiana*, Vallardi, 2003

Sushi sashimi: l'arte della cucina giapponese, Giunti, 2003



Cucin@re

Arti culinarie al tempo di Internet

BLOG diari on line di chi (come te) cucina ogni giorno

<http://www.cavolettodibruxelles.it/>

<http://iraccontidiafrodita.blogspot.com/>

<http://alcibocommestibile.blogspot.com/>

<http://aniceecannella.blogspot.com/>

<http://muffinscookieealtripasticci.blogspot.com/>

<http://fotoefornelli.com/>

<http://www.ilpranzodibabette.com/>

<http://k-kitchen.blogspot.com/>

<http://fiordivanilla.blogspot.com/>

<http://lacucinadicalycanthus.net/>

<http://mammachebuono.blogspot.com/>

<http://campodifragole.blogspot.com/>

Cucina macrobiotica e biologica

<http://lacuocapetulante.blogspot.com/>

<http://www.ilricettariodianna.com/>

<http://isabilla.blogspot.com/>

Cucinare senza glutine

www.stelladisale.it

<http://www.cilieginasullatorta.it/>

Pasticci & Pasticcini

<http://www.cilieginasullatorta.it/>

<http://idolcidilaura.blogspot.com/>

<http://ildolcemonodisara.blogspot.com/>

Cucinare per i bimbi

<http://undicimesi.blogspot.com/>

Cucina internazionale

<http://www.cucinainternazionale.com/>

<http://www.cucinagiapponese.net/index.html>

Per approfondire

<http://www.culturagastronomicaitaliana.it/site/it-IT/>

Publicazione on line in grado di approfondire i temi legati al cibo, alle tradizioni della cultura materiale e dei prodotti alimentari, ai luoghi dove tali tradizioni si conservano e si tramandano.

Il progetto di Cultura Gastronomica Italiana, sviluppato dal Consorzio BAICR con il contributo dell'Università di Bologna, della Regione Emilia-Romagna e della Regione Piemonte.



<http://www.accademiaitalianacucina.it/home.html>

Associazione per la salvaguardia del patrimonio gastronomico italiano per preservarne la storia, la tradizione, le nuove tendenze, l'identità.

<http://www.cookaround.com/>

<http://www.lacucinaitaliana.it/>

Sito della famosa rivista di cucina; in biblioteca è disponibile anche la versione cartacea. Si possono prendere in prestito per 15 giorni gli arretrati.

Cinema & Cibo

Film

“Si dice che l'appetito vien mangiando, ma in realtà viene a star digiuni.”

Totò in "Totò al Giro d'Italia"

Pomodori verdi fritti alla fermata del treno

un film di Jon Avnet (USA 1991)
(CINEMA AVNET DVD)

Un'anziana signora riaccende la voglia di vivere di una casalinga grassa e frustrata, raccontandole la grande storia di amicizia di due giovani donne anticonformiste le quali, nell'America degli anni Trenta, ebbero il coraggio di ribellarsi alla prepotenza maschile.



Il pranzo di Babette

un film di Gabriel Axel (Danimarca 1987)
(CINEMA AXEL VHS)

Babette è una raffinata cuoca francese, apprezzatissima dai buongustai, che nel 1871 per ragioni politiche deve lasciare Parigi e trova rifugio in una piccola comunità luterana in un desolato paese della costa danese. Dopo anni di modesto servizio presso due anziane sorelle, Babette organizza un pranzo fastoso con cui dà fondo alla vincita a una lotteria, affermando clamorosamente la sua arte sopraffina. Un pranzo che cambierà la vita di tutti i commensali.



La grande abbuffata

un film di Marco Ferreri (Francia/Italia 1973)
(CINEMA FERRERI DVD COMMEDIA)

Quattro amici di diversa estrazione sociale, ma uniti dal comune amore per la buona tavola, si ritrovano nella fatiscante villa con giardino di uno di loro per trascorrere un intero weekend mangiando e bevendo in compagnia di tre prostitute. Per i quattro, presi dal vortice delle pietanze, ben presto si profila una fine tragica: tutti e quattro, infatti, moriranno in diversi modi ma sempre a causa dell'eccesso di cibo.



Chocolat

un film di Lasse Hallstrom (2000 GB/USA, 2000)
(CINEMA HALLSTROM)

In un piccolo villaggio della Francia, una giovane apre un negozio di cioccolata. I suoi dolci risvegliano gli appetiti repressi degli abitanti della cittadina e la preoccupazione di un conte che vede nel negozio la causa della perdizione morale dei suoi concittadini.



La finestra di fronte

un film di Ferzan Ozpetek (Italia 2003)
(CINEMA OZPETEK DVD)

Giovanna e Filippo hanno due figli e, nonostante la loro giovane età, sono sposati già da otto anni. È Giovanna a portare avanti la famiglia e per questo ha rinunciato a tutti i suoi sogni. L'unico passatempo segreto è quello di spiare la vita di un ragazzo che vive nell'appartamento di fronte. Un giorno Giovanna e Filippo incontrano per strada un distinto signore anziano che ha perso la memoria. L'uomo verrà accolto in casa loro e il lento percorso per il recupero della memoria porterà Giovanna a indagare le sue passioni e a ritrovare se stessa.



Super size me : un film di epiche porzioni

regia di Morgan Spurlock (USA 2004)
(CINEMA SPURLOCK DVD)

Un modo ironico e intelligente di guardare ai costi economici, legali e fisici della voglia di fast food che hanno gli americani e non solo loro. In America circa il 37% dei bambini e degli adolescenti sta diventando troppo grasso e due adulti su tre sono in sovrappeso od obesi. + a causa della nostra mancanza di auto controllo, o è colpa delle catene di fast food? Il regista Morgan Spurlock ha intervistato sull'argomento esperti in 20 città degli Stati Uniti, dai Direttori Generali Federali della Sanità agli insegnanti di ginnastica, ai cuochi, ai legislatori. Durante questo viaggio, Spurlock ha anche messo a repentaglio la propria salute, cibandosi unicamente da McDonald's per un mese intero.



Ratatouille

un film Disney Pixar
(CINEMA R RATATOUILLE DVD RAGAZZI)

Remy, un topolino di campagna, sogna di diventare un grande chef a dispetto delle aspirazioni della sua famiglia e, ovviamente, dell'essere un topo, in una professione in cui senza dubbio predomina la fobia di questi roditori. Quando il destino conduce Remy nella città di Parigi, questi scopre di trovarsi al di sotto di un ristorante molto famoso, reso celebre dal suo chef, Auguste Gusteau. Un'ottima occasione per Remy di mettere a segno le sue ambizioni. Remy si allea con Linguini, lo sguattero che, inavvertitamente, scopre il talento straordinario del topo.



Per informazioni:

Biblioteca comunale di Castelfranco Emilia
P.zza della Liberazione, 5
Tel. 059/959376
e-mail: : biblio.castelfranco@cedoc.mo.it

ORARIO DI APERTURA

Lunedì	chiuso	14.30-18.30
Martedì	10.00-13.00	14.30-18.30
Mercoledì	10.00-13.00	14.30-18.30
Giovedì	chiuso	14.30-18.30
Venerdì	10.00-13.00	14.30-18.30
Sabato	9.00-13.00	chiuso

Piumateca – Punto di lettura di Piumazzo
Via dei Mille, tel 059/935156
e-mail piumateca@comune.castelfranco-emilia.mo.it

ORARIO DI APERTURA
lunedì e giovedì: 16.15 - 18.15
sabato: 9.30 - 11.30

Si può consultare il catalogo on-line della biblioteca
ed effettuare la prenotazione dei libri in prestito
utilizzando l'OPAC
<http://sebinaweb.cedoc.mo.it>