

Ricette fantastiche e altre delizie per palati sottili

di Simone Mosca

Per la cheesecake "albero bianco" la base sono 3 etti di formaggio di Numenor ma va bene anche la ricotta. È tipica di Gondor, città degli uomini nella famosa Terra di Mezzo de *Il signore degli Anelli*. Per l'arrosto di maiale alla Circe, secondo poco gradito dai marinai dell'Odissea, meglio se la carne viene da Eea ma pazienza se il suino è della Bassa. Nel menù fantastico spuntano anche bistecche di drago e Dinoburger alla Jurassik Park. «Basta essere elastici nel caso non si trovino gli ingredienti esatti» ride in spagnolo Alberto Manguel, autore del *Ricettario dei luoghi immaginari* (Vita e pensiero). Lo scrittore e saggista nato a Buenos Aires nel '48 da ragazzo prestava gli occhi a Borges che or-

mai cieco voleva ascoltare i libri. Oggi vive a Lisbona dove dirige un centro di lettura internazionale nato dalla donazione dei 40 mila volumi della collezione personale. A Bookcity (per tutta la settimana al Ristorante 9 della *Cattolica* in via Necchi menù a tema) è atteso venerdì alla Kasa dei Libri alle 19 per un aperitivo mentre sabato alle 16 al Castello si confronterà su gusto e fantasia con lo chef La Mantia. «Ho imparato a cucinare andandomene presto via di casa. E da buongustaio, ho sempre avuto il dono di saper replicare i piatti che apprezzavo. Così ho messo da parte un discreto numero di ricette». L'idea di dedicarsi ai sapori del fantastico viene da lontano. «Fine anni '70, Milano, quando per Franco Maria Ricci con Gianni Guadalupi compilammo il *Dizio-*

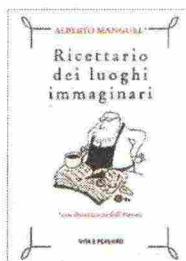
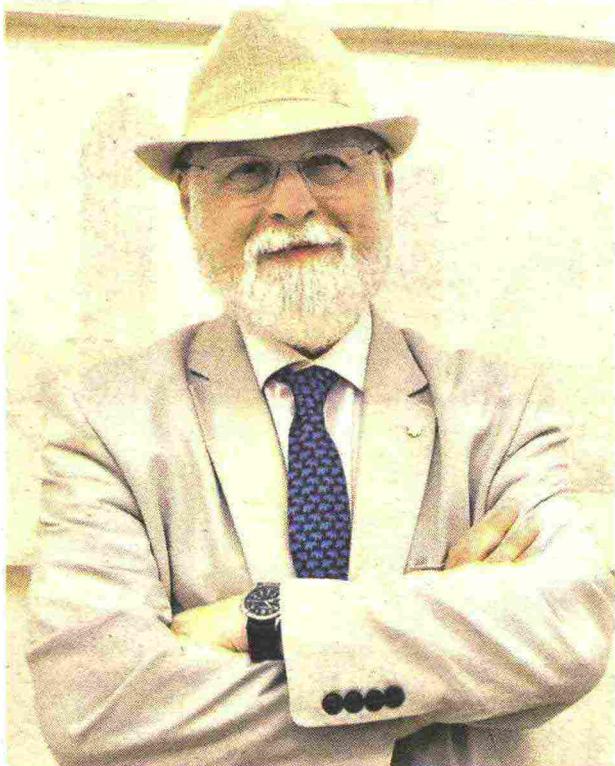
nario dei luoghi fantastici. Per la cucina ho dovuto attendere». Le dettagliate ricette (ognuna è decorata da un'illustrazione di Manguel) non sono complesse quanto si penserebbe. «Somigliano in fondo a quelle vere della letteratura realista, che da Manzoni ai giorni nostri è percorsa di sapori. Ma il confine tra vero e fantastico è labile. Mi viene in mente quel capitolo di *Pelle* di Curzio Malaparte dove il Pesce Sirena preso dall'acquario di Napoli è offerto al generale alleato per la Liberazione, ha l'aspetto di una bimba bollita».

Vera è l'ossessione contemporanea per il cibo. «Siamo eccessivi in tutto, la nostra è una cultura dell'eccesso. Troppi viaggi, troppo sesso con Tinder, troppi acquisti. Con la forbice tra ricchi e povero che si allarga, è anche un modo

di nasconderci che mezza umanità muore di fame. O forse è un ultimo atto osceno prima dell'Apocalisse. Dopo che le trombe della fine avranno suonato, addio banchetti».

Nell'attesa, a Bookcity per il filone gastronomico, il 17 in Cucagna c'è Giada Zhang con la "Cucina di Mulan" mentre il 19 Luca Papagallo è da Eataly, Orietta Bertì è all'Auditorium Cerri, i "vegetariani" Goffredo Fofi e Ferdinando Scianina sono al Filologico. Vegaña è il 20 Carlotta Perego al Mudec, romani e non vegani sono i Trabalza, 4 nipoti della Sora Lella che mandano avanti il ristorante di nonna sulla Tiberina e da Messo parlano anche d'abbacchio presentando il loro *Annamo bene* (Giunti).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il libro

il *Ricettario dei luoghi immaginari* di Alberto Manguel (a sinistra) e un'illustrazione del libro



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.