

Strenne da mangiare Solo chi è davvero competente e può vantare un'eccellente professionalità si può prendere il lusso di presentarsi con ironia, e Carlo Cambi ha tutte le carte in regola per farlo: è infatti considerato uno dei più autorevoli cronisti dell'enogastronomia di casa nostra. Suo è **Il Mangiarozzo 2010**, ovvero mille e più osterie e trattorie d'Italia dove mangiare almeno una volta nella vita (Newton Compton Editori, pp. 900, 22 euro), il cui motto è "Più che una questione di etichetta è una questione di forchetta". Di rozzo naturalmente i locali segnalati non hanno nulla: il titolo riassume in una parola la "gastrosafia" dell'autore, il quale si propone di far conoscere quei locali che rimangono lontani dalle luci della ribalta e a cui, in fondo in fondo, non interesserebbe nemmeno salire sul palcoscenico se ciò dovesse stravolgere il loro stile. Parliamo insomma di una cucina fatta di prassi, artigianalità e conoscenza dell'ingrediente, in stretto legame con il territorio di cui segue le stagioni e la sua evoluzione. La gestione è familiare quanto meno nello spirito, attenta a creare un legame con il cliente basato sulla chiarezza e sull'autenticità: posti piacevoli per ritrovarsi e gustare ottimi piatti che non hanno bisogno di essere costosi né complicati.

A conferma di questo approccio al buon mangiare, ecco **Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2010**, per rifare da soli a casa l'insolita zuppa o l'aromatico stufato (Newton Compton Editori, pp. 369, 20 euro). I piatti sono tutti di facile esecuzione, a base di ingredienti facili da trovare ma allo stesso tempo espressione della loro zona di origine. Non manca l'indicazione del vino da abbinare, anche questo proveniente da cantine locali, sempre seguendo l'idea che si possa mangiare molto bene senza spendere cifre da capogiro.

MSa


"Tutte le società, tutte le feste l Cominciano e finiscono in pappa...". Con un incipit così, frutto della penna del poeta Filippo Pananti, non si può che cominciare bene. E quindi il libro **I menù della festa** di Annalisa Bargagli e Stefania Barzini (Giunti, 160 pp., 19 euro) prefigura solenni banchetti sotto l'albero senza disdegnare mangiate carnevalesche e pasquali: insalata di rinforzo e cappone di Natale, *blinis* e cotechino, insalata di lenticchie araba e muffin al doppio cioccolato. Che, pagina dopo pagina, vengono svelati nei loro segreti anche al più maldestro e ottuso dei cuccinieri dilettanti. In più, se la chiarezza delle pagine non bastasse, al libro è allegato un DVD che mostra, passo dopo passo, tutte le tecniche e le operazioni da compiere. Certo, quando la tavola del cenone sarà apparecchiata, prima di mettere i pacchetti davanti al presepe forse sarà bene mettere in lavastoviglie anche il telecomando appiccicoso di uovo e burro, e pulire le scie di farina e pangrattato sul percorso tra televisore e fornello. Poco importa però, giacché quello che conta è il risultato e sappiamo bene che di telecomandi in saldo, dopo le feste, traboccheranno gli scaffali. Ma pensavate forse di mettervi a dieta dopo l'Epifania per bruciare tutti i doppi cioccolati e i mitici befanini? Nulla da fare: il secondo volume della collana Cucinare Insieme non lascia nulla alla fantasia e s'intitola, tentatore e sornione, **Fritto e mangiato**.

FA
