La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

VETRINA FOOD

Mizzica, che food thriller!

L'esclamazione siciliana è il titolo del primo dizionario sulla gastronomia dell'isola. Ma ben si adatta a commentare le rocambolesche avventure del giallo scritto dal massimo esperto italiano di sprechi alimentari. I rischi che corre il pianeta, il mondo delle monache di casa e quello dei coktail

CARLO OTTAVIANO

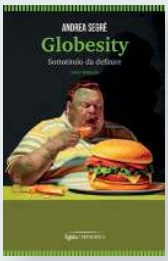
Un giallo che spiega meglio di un saggio. Ma che alla fine – come per tutti i romanzi – ti fa chiedere "cosa ci sarà domani?", se un futuro ancora peggiore o un lieto fine. L'autore non ci dà certezze, ma insinua dubbi, sospetti. Ci fa riflettere, che è poi il mestiere dell'economista Andrea Segrè, qui però non nella veste di massimo esperto italiano di sprechi alimentari, ma di romanziere. Nel suo **Globesity,** il protagonista è un giovane ricercatore per bene, rocambolescamente travolto da colleghi per male. Il cibo – di riffa o di raffa – è ormai presenza (è di moda, mica solo in tv!) di tantissimi testi creativi. Stavolta è proprio il fulcro di un food thriller, genere poco usuale in Italia (ricordo un ottimo **Mi fido di te** di Massimo Carlotto e Francesco Abate del 2007). Tra fondata realtà scientifica e pura invenzione letteraria, Segrè mostra i il pericolo per la salute nostra (e quindi del pianeta) rappresentato dalla cupidigia di alcune (ipotetiche?) multinazionali del cibo. Ma la situazione – ahinoi – è già oggi abbastanza drammatica. **Sos Terra. Emergenze planetarie e negazionismo ambientale** è il denso saggio di Manuela Monti (biologa) e Carlo Alberto Redi (Accademico dei Lincei). Molte pagine riguardano il problema alimentare e le diseguaglianze che sono in verità trasversali e presenti in tutti i campi dell'umano. Gli autori citano proprio in apertura Zarathustra di Nietzche: "La Terra, egli disse, ha una pelle; e questa pelle ha malattie. Una di queste malattie, si chiama, per esempio, uomo". Le industrie – ci dicono i due testi precedenti – difenderanno i loro interessi in tutti i modi possibili, ma non mancano le belle sorprese, come fortunatamente ci racconta Marco Panara (giornalista per lunghi anni di *Repubblica*) in **La rivoluzione dell'hamburger. Dalla carne al vegetale. Il caso Kione**. La novità è un fiorente business della carne – all'inizio una normalissima macelleria in Veneto – che crea innovazioni di gusto e di consumo più sostenibili, producendo hamburger vegetali. Una bella storia di impresa e di impegno sociale.

Mizzica!, spiega il dizionario Treccani, "si usa di solito come elemento olofrastico (vale a dire da solo, in luogo di un'intera frase) per esprimere stupore, meraviglia o fastidio, irritazione, stizza". Quindi ci sta bene a chiudere – in versione negativa – il capitolo precedente e ad aprire – in positivo – il successivo. Francesco Lauricella, esperto di cucina e non solo, ha voluto titolare proprio **Mizzica!** il suo **Dizionario gastronomico siciliano**. Un colossale lavoro di cui dobbiamo essergli grati: oltre 6.500 lemmi siciliani (dalla A di arancìnu alla Z di zibbìbbu, declinati nelle varianti di ogni provincia, se non addirittura della zona del mercato del pesce da cui nascono). Gli appassionati di cucina troveranno tutti i termini necessari per mangiare, bere e cucinare in siciliano, un'ampia raccolta di parole per scoprire ingredienti, razze animali, erbe spontanee, pani, spezie, funghi, utensili, piatti e tradizioni. Insomma un viaggio nella cultura – non solo materiale – siciliana. Come è anche l'intrigante **Le monache di casa. Storia, aneddoti e curiosità dei dolci conventuali,** ennesimo (abbiamo perso il conto) bel libro di Mario Liberto. Questa volta racconta le vicende delle pie donne che a partire dal XIII secolo decisero di sottomettersi ad una regola di pietà, soprannominate "monache di casa", che seguivano una vita monastica ma senza voti. Con la soppressione degli ordini ecclesiastici (XIX secolo), molte suore consacrate tornarono alla vita laicale, talvolta costrette per vivere a fare le *ducciere*, preparando dolci per sposalizi e feste.

Per finire, come in ogni buon pasto, un cocktail realizzato a regola d'arte, secondo le indicazioni dell'Iba (International Bartenders Association), la maggiore associazione mondiale dei barman. Il Vangelo del settore è adesso **101 Cocktail Iba. Lista ufficiale 2024**. Rispetto al precedente elenco, le novità sono l'esclusione di alcuni drink (Bacardi Cocktail, Godfather, Godmother, Screwdriver e Harvey Wallbanger) e l'inserimento della definizione di Caipiroska e Caipirissima come varianti della capostipite Caipirinha. Lo Spritz, ecco una curiosità italiana, ha perso l'appellativo di "Veneziano".

Codice Cliente: 005779

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



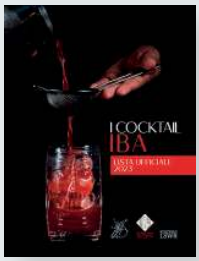
ANDREA SEGRÈ
Globesity
Egida Minerva, 2024
Pp. 150, euro 16,90
"Molto chiara, anzi lapidaria. La guardai allibito: – In sostanza il nostro stomaco diventa dipendente dalle schifezze e ne vuole assumere sempre di più?, provai a semplificare. – In un certo senso sì, confermò lei. – Hanno trovato il modo per indurre un consumo illimitato degli alimenti che producono solo loro".

MANUELA MONTI
CARLO ALBERTO REDI
Sos Terra
Carrocci editore, 2024
pp. 130, euro 14,00
"La sostenibilità è una doverosa risposta a una giusta domanda di giustizia intergenerazionale che si può declamare con un concetto assai semplice: abitare la Terra, non sulla Terra. L'idea va perseguita pervicacemente ricordando che vivere significa creare e mantenere le condizioni di abitabilità con la Terra e magari anche tentare di essere tutti felici".

MARCO PANARA
La rivoluzione dell'hamburger
Post Editori, 2024
pp. 194, euro 22,00
"Le chiesi cosa fosse e lei con un certo entusiasmo mi ha raccontato le virtù di quei burger agli spinaci e ai carciofi che stava acquistando. Mi parlò di salute, di sostenibilità ambientale, di trattamento degli animali. – Sei vegana?, le chiesi. – No, e neanche vegetariana. Mangio poca carne, questo sì, e mi piace alternare cibi diversi".

FRANCESCO LAURICELLA
Mizzica!
Topic, 2024
pp. 400, euro 25,00
"Mizzica! dal 2006 è approdata nel Vocabolario della lingua italiana Zingarelli, perché sempre più spesso viene usata in italiano per aggiungere un po' di gusto siciliano ad una conversazione. Il mio intento è offrire una guida indispensabile per un viaggio del gusto, dove ogni definizione è un invito a gustare la Sicilia a ogni boccone".

MARIO LIBERTO
Le monache di casa
Edizioni Momenti, 2024
pp. 224, euro 20,00
"Lo sdoganamento dei dolci conventuali ad opera delle monache di casa darà vita ad una pasticceria reinventata e popolare. Gran parte della pasticceria meridionale di derivazione conventuale, arte che per secoli ha saputo mantenere celate le sue ricette, venne revisionata e arricchita dalla conoscenza e abilità dei pasticcieri svizzeri".



IBA
101 cocktail, lista ufficiale 2024
Edizioni LSWR, 2024
pp. 456, euro 34,90
"Che cosa riserverà il futuro? Beh, molto difficile da dire in un settore che corre veloce come mai in passato. Ci sono cocktail che vengono nuovamente riscoperti e apprezzati, twist su ricette classiche che a volte superano in bontà le originali, drink che amati per lungo tempo cadono improvvisamente nel dimenticatoio".

Codice Cliente: 005779