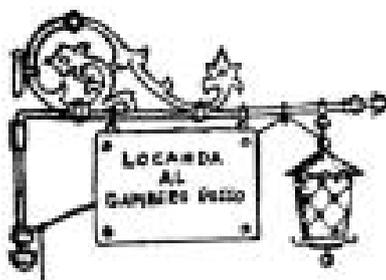




Biblioteca comunale di Bagno a Ripoli

**L'appetito viene.....
leggendo.....**



Anno 2005

Il cibo nei romanzi....

Ecco alcune proposte di lettura di libri che offrono un esempio di come le letterature europea ed extraeuropea diano spunti culinari all'interno delle loro storie....

Casalinghitudine, di Sereni Clara. - Einaudi, 1987

Episodi di vita familiare di una ex sessantottina intrecciati con delle ricette fra le più varie.

Passami il sale, di Sereni Clara. - Rizzoli, 2002

Clara Sereni narra i ritmi stravolti, le giornate consumate tra incredibili acrobazie per conciliare i molti doveri di una donna vicesindaco.

"Passami il sale" è la storia della scommessa di una donna con se stessa e i propri ideali, un romanzo singolare sull'impegno e sulla politica che rompe gli argini delle definizioni e delle appartenenze.

Le merendanze, di Sereni Clara. - Rizzoli, 2004

Caterina, Francesca, Giulia, Laura, Lucilla. Cinque donne come tante, alle prese con i piccoli e grandi contrattempi del vivere: l'amore che non c'è più o che si affievolisce, il vuoto minaccioso dietro una professione di successo, la "sindrome da nido vuoto" per i figli che si allontanano, un precipitare improvviso verso il basso della scala sociale, un disagio che forse è pazzia. Da un impulso, da un primo incontro, nasce l'idea di un'iniziativa per raccogliere fondi: un modo per mettere alla prova creatività, inventiva, coraggio. Un po' merenda, un po' pranzo, per metà impegno e per metà divertimento, il progetto del "merendanzo" prende corpo via via che il gruppo di donne si costruisce e si consolida.

Il salto dell'acciuga, di Nico Orengo. - Einaudi, 2003

Mario Rigoni Stern descrive efficacemente il libro di Nico Orengo: "Storie che s'intrecciano, antiche, vecchie, nuove; pescatori, donne, finanzieri, contrabbandieri di sale, acciugai... pagine dove paesi, montagne, strade, pesci, navigli, alberi, odori, valichi, rade, approdi hanno nomi precisi da molto tempo così che tutto appare vivo, gustato, cantato e concreto.. in tutto il libretto si sente il profumo dell'aglio rosa, del salso del mare, delle valli nascoste e della Olga, la rossa di capelli che passa nelle pagine come una cometa tra i picchi delle montagne."

Ho fatto un pan pepato, di Roberta Corradin. - Zelig, 1995

Ci dev'essere un nesso tra i rossi d'uovo montati con lo zucchero e i pensieri di vendetta: così pensa l'autrice di questo delizioso libretto, che ci regala in forma narrativa una serie di ricette di cucina sopraffina, che nulla concedono alle preparazioni industriali, agli accostamenti banali, ai gusti stereotipati del fast-food.

Ogni piatto racconta una storia, comunicando sentimenti ed emozioni: il pan pepato per sfogare la rabbia, il tronchetto di marroni per segnare la fine di un amore, un menù rigorosamente in bianco per lasciar intendere all'ospite di non avere alcuna chance per il dopocena.

Anche dalla cucina passano le arti della seduzione delle donne: i profumi e i sapori della tavola sanno dire agli uomini più di mille parole.

Sotto il sole giaguaro, di Italo Calvino. - Garzanti 1986

Racconti in cui la fantasia di Calvino si esercita nel mondo dei "sensi"

Gli arancini di Montalbano, di Andrea Camilleri. - A. Mondadori, 1999

Nuove storie, in cui il commissario Montalbano si imbatte nei crimini e nei criminali più eterogenei

e insoliti: vecchie coppie di attori che recitano, nel segreto della camera da letto, un funereo copione; insospettabili presidi in pensione che raggirano generose prostitute; mogli astutamente fedeli che ordiscono crudeli vendette ai danni dei loro tronfi mariti ...

Ricette in giallo: 12 racconti gialli con protagonista il grana padano, di Eraldo Baldini ...[et al.]. - Gribaudo, 2002

Nel libro il cibo non è solo un'indiscussa fonte di piacere, ma un elemento determinante nello sviluppo di vicende dai risvolti inquietanti....

Le ricette di Pepe Carvalho, di Vazquez Montalban Manuel. - Feltrinelli, 1994

(Da un'intervista con l'autore): "A me piace presentare la cucina come metafora della cultura. Mi spiego. Mangiare significa ammazzare e ingoiare un essere, animale o vegetale, che prima era vivo. Se divorassimo direttamente l'animale morto o la lattuga sradicata, ci definirebbero dei selvaggi. Se invece, prima di cuocerlo, mariniamo l'animale con un bouquet aromatico di erbe di Provenza, inondandolo di aceto, allora abbiamo realizzato un'operazione culturale perché ipocrita come la cultura del nostro tempo. E ben sappiamo che Pepe Carvalho nutre un amore-odio per la cultura, tanto che solitamente consuma le sue raffinatissime cene 'ipocrite' al bagliore di caminetti accesi con pagine di libri 'ipocriti'."

La cena di Natale, di Patricia Cornwell. - A. Mondadori, 1999

Il libro è un lungo racconto incentrato sulla preparazione di una cena di Natale che, oltre a rivelare gli aspetti sconosciuti di Kay Scarpetta e dei suoi amici, ne presenta le sue ricette preferite, scaturite da una mescolanza delle tradizioni culinarie americane e italiane. Dai fornelli della famosa dottoressa Scarpetta scaturiscono pietanze tanto allettanti quanto originali, come il micidiale "eggnog" di Marino, i "criminosi biscotti" di Lucy, la pizza "con una marcia in più" firmata da Kay. E non mancheranno le sorprese: a tavola infatti si siederanno due ospiti inattesi, presentatisi in modo un po' inconsueto.

Il delitto è servito: 16 racconti gialli, di Isaac Asimov. - Rizzoli 1989

I racconti gialli sono firmati dai più grandi giallisti del mondo hanno come conduttore il tema del cibo.

Ricette per un delitto. 10 racconti gialli, di Danila Comastri Montanari. - Todaro, 2002

Dieci racconti gialli che hanno come tema centrale la cucina e il cibo. Il primo racconto è ambientato nel 1596 nella campagna romana, l'ultimo nel 2006, passando per la Venezia del '700, le Langhe piemontesi e la Toscana del XX secolo e così via. Ogni racconto si conclude con la ricetta di un piatto tradizionale attorno al quale è imperniato il racconto, e alcune curiosità gastronomiche relative al periodo storico e alla zona geografica in cui è ambientata la storia.

La donna da mangiare, di Margaret Atwood. - Corbaccio, 2002

Marian McAlpin è una giovane donna canadese spiritosa e ben educata. Ha un lavoro insoddisfacente per le "Indagini di mercato Seymour", un fidanzato di nome Peter e un'amica femminista con cui divide l'appartamento. Un giorno Marian diventa matta, o pensa di esserlo diventata dato che all'improvviso smette di mangiare. Il fatto è che non riesce più a capire la differenza fra sé e il cibo. È come se vivesse nel terrore di essere divorata. Dal lavoro, dagli amici, dal fidanzato. E per non farsi mangiare, non mangia. Comincia così una riscossa tragicomica contro tutti i potenziali divoratori.

La prima sorsata di birra e altri piaceri della vita, di Philippe Delerm. - Frassinelli, 1998

La prima sorsata di birra, le more nei boschi d'estate, le conversazioni attorno al tavolo di cucina sgranando piselli, il profumo delle mele in cantina, la voce di chi si ama che dice più di quanto

dicano le parole, il rosso cupo di un bicchiere di Porto da centellinare, il lieve fruscio della dinamo contro la ruota durante una pedalata notturna... Istanti preziosi, che vanno colti nella loro immediatezza e assaporati con tranquillità.

Ricette immorali, di Manuel Vazquez Montalban. - Feltrinelli 1992

Nel libro 62 ricette di alta cucina, tutte assolutamente realizzabili e accompagnate da un breve commento che stabilisce un rapporto di complicità con il lettore nell'atto "criminoso" della conquista amorosa.

Le ricette di Pepe Carvalho, di Manuel Vazquez Montalban. - Feltrinelli, 1994

"A me piace presentare la cucina come metafora della cultura. Mi spiego. Mangiare significa ammazzare e ingoiare un essere, animale o vegetale, che prima era vivo. Se divorassimo direttamente l'animale morto o la lattuga sradicata, ci definirebbero dei selvaggi. Se invece, prima di cuocerlo, mariniamo l'animale con un bouquet aromatico di erbe di Provenza, inondandolo di aceto, allora abbiamo realizzato un'operazione culturale perché ipocrita come la cultura del nostro tempo. E ben sappiamo che Pepe Carvalho nutre un amore-odio per la cultura, tanto che solitamente consuma le sue raffinatissime cene 'ipocrite' al bagliore di caminetti accesi con pagine di libri 'ipocriti'." (Manuel Vázquez Montalbán)

A pranzo con Babette: le ricette di Karen Blixen, di Alacevich Allegra. - Il Leone verde, 2003

Da una ricetta all'altra, un accurato menù messo a punto dalla Babette del famoso testo di Karen Blixen per far venire l'acquolina in bocca a lettori e cultori del gusto. Allegra Alacevich ci conduce in un percorso tra cucina e letteratura e offre le ricette per ricreare uno tra i pranzi più famosi della narrativa e del cinema.

La metà di niente, di Catherine Dunne. - Guanda, 1999

Una mattina come tante nella cucina in disordine, nell'aria pungente di una Dublino ancora addormentata. Una mattina come altre quella in cui Ben decide di dire addio alla moglie Rose, ai suoi tre figli e a vent'anni di vita assieme. Rose non parla, non reagisce, non sa nemmeno cosa provare. Con questa scena si apre "La metà di niente", il diario lucido e drammatico di una donna che, di punto in bianco, si trova sola, senza soldi e con una famiglia da mantenere. Come in un album di fotografie, la nuova vita di Rose si alterna a flashback della vita passata, dei suoi sogni giovanili, delle sue illusioni romantiche sul matrimonio. Ma tra lacrime e disperazione, tra rabbia e sensi di colpa, Rose diventa forte.

Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop, di Flag Gannie. - Sonzogno 1993

Evelyn, una donna infelice e molto complessata, incontra in un ospizio Virginia, una vecchietta originale che le racconta una storia di tanti anni prima. Quella del Caffé di Whistle Stop, aperto in Alabama da una singolare coppia al femminile, la dolce Ruth e la temeraria Idgie, e frequentato da stravaganti sognatori, uomini di colore, poetici banditi e vittime della Grande Depressione. La movimentata vicenda di due donne, coinvolte loro malgrado in un omicidio, e la loro tenacia nello sconfiggere le avversità, ridanno a Evelyn la fiducia e la forza necessarie per affrontare le difficoltà dell'esistenza.

Chocolat, Joanne Harris. - Garzanti, 1998

Siamo in un villaggio al centro della Francia. La vita scorre tranquilla, forse un po' troppo placida, in quanto al villaggio sono rimasti soprattutto gli anziani, contadini e artigiani, mentre i giovani sono partiti verso la città. Un martedì di carnevale arrivano nel villaggio Vianne Rocher e la sua bambina Anouk. La donna, molto simpatica e originale, rileva una vecchia panetteria e la trasforma in pasticceria, luogo di incontro di tutti gli anticonformisti del villaggio. Lei si oppone il giovane

parroco che vede in lei quasi una potenza demoniaca e così si accende una specie di guerra tra benpensanti e "golosi".

Cinque quarti d'arancia, di Joanne Harris. - Garzanti, 2000

A volte, se lo decide il destino, il passato e il presente s'intrecciano e riaccendono sentimenti e paure che sembravano cancellati per sempre. Framboise Dartigen aveva solo nove anni quando gli occupanti nazisti arrivarono a Les Laveuses, il paesino sulle rive della Loira dove viveva con la mamma e i fratelli maggiori Cassis e Reinette. In quei giorni sospesi tra la fiaba crudele dell'infanzia e la tragedia della storia accadde qualcosa di terribile. Ora Framboise, che è ormai una donna matura, è tornata a vivere nella vecchia fattoria, ma in incognito. Il segreto di quegli anni lontani non deve assolutamente tornare alla luce.

Vino, patate e mele rosse, di Joanne Harris - Garzanti, 2003

Protagonista del romanzo è un trentacinquenne, scrittore londinese che col primo romanzo ha avuto uno straordinario successo, ma che ora è in crisi anche nel rapporto con la sua compagna Kerry. Folgorato da una pubblicità che gli richiama ricordi lontani acquista una fattoria nel sud della Francia e vi si trasferisce e, nella fattoria prova la curiosa sensazione di avvertire la presenza di un anziano che tutti ritenevano pazzo e che coltivava strani semi e produceva un vino senza uva. Jay l'aveva conosciuto da bambino durante le vacanze in campagna, quando aveva conosciuto pure Gilly, la ragazza zingara, e lottato con Zeth e la sua banda di buffoni.....

Gola, di John Lanchester. - Longanesi, 1996

Tarquin Winot è un inglese molto snob, un esteta innamorato di se stesso e della buona cucina francese, ed è proprio questa passione che lo porta a collegare ogni evento della sua vita al più terreno e sublime dei piaceri umani: il cibo. Tra un menù e l'altro ci prende per mano e ci conduce nel suo 'viaggio dei sensi' da un albergo della brumosa Portsmouth a una casetta della solare Provenza. Un viaggio durante il quale impareremo a dividerne l'incomparabile attenzione per quanti ha incontrato nel corso della sua vita e per gli ambienti che ha amato. Ma chi è veramente Tarquin Winot? Un brillante erudito? Un innocuo gaudente o un maniaco omicida?

Cioccolata da Hanselmann, di Rosetta Loy. - Rizzoli, 1995

Anni Trenta: un uomo, un giovane scienziato ebreo di cui due sorellastre, Isabella e Margot, sono entrambe innamorate. La serenità di un tranquillo rifugio in Svizzera non riesce a cancellare gli orrori della guerra e delle persecuzioni razziali, né a evitare una violenta ribellione contro il ricatto, una scomparsa misteriosa e un epilogo che è un sorprendente antefatto.

La parte più tenera, di Ruth Reichl. - Ponte alle Grazie, 2002

Ruth Reichl è la critica culinaria più famosa d'America: nel libro parla della sua infanzia, di sua madre che nel giorno libero della bambinaia paga lei, una bambina spaventata, per farsi da babysitter da sola, dei suoi primi passi in cucina con la signora Pavey, la domestica dal passato aristocratico, e con Alice, la cuoca caraibica che nei momenti difficili cucina le sue fantastiche mele al forno con salsa dura. Ma è a casa di un ricco buongustaio francese, fra un intingolo che pare "l'autunno distillato in un cucchiaino" e una chartreuse di pernice imponente come una cattedrale, che Ruth capisce per la prima volta cosa significhi veramente mangiare.

Confortatemi con le mele. Nuove avventure a tavola, di Reichl Ruth. - Ponte alle Grazie, 2003

Nel 1978 Ruth, l'autrice del libro, vive ancora con Doug in una comune, ma ha deciso di diventare critica culinaria. Dopo un inizio tragicomico, frequenta i ristoranti di tutto il mondo, alla ricerca di piatti nuovi su cui scrivere: la storia è appunto il racconto, divertente, ironico, appassionato dell'apprendistato di una delle migliori gastronome d'America. La sua ricerca di buon cibo e di buona cucina la porta da New York alla Cina, dalla Francia a Los Angeles.

Pane, cose e cappuccino dal fornaio di Elmwood Springs, di Fannie Flagg. - Sonzognò 2002

Dena è una splendida e ambiziosa stella nascente della televisione degli anni Settanta. L'aspetta un futuro più che promettente, ma il suo presente è irto di complicazioni e il passato avvolto nel mistero. Tutti i nodi della sua vita vengono al pettine quando è costretta a lasciare l'amata New York per fare ritorno nella cittadina della sua infanzia, Elmwood Springs, Missouri. Dove rivede una vecchia amica pronta a buttarsi nel fuoco per lei; i parenti chiaccheroni ma saggi; una pioniera delle trasmissioni via etere. E altri personaggi teneri e bizzarri, tutti ammaliati da una donna che, senza sapere dove sia la sua casa e neppure cosa sia l'amore, proprio grazie a loro mette le basi per un futuro nuovo ed inaspettato .

Gargantua e Pantagruel, di Francois Rabelais. - Einaudi 1973

"Questo libro è un enigma inesplicabile, un mostruoso miscuglio di fine e ingegnosa morale e di bassa corruzione. Dove è brutto va di là dal peggiore: è l'incanto della canaglia; dove è buono, va fino allo squisito e all'eccellente e può essere un cibo dei più delicati." (La Bruyère)

Brano tratto dal libro "...e infine, per combattere la rugia e l'aria cattiva, chiamava la prima colazione: bellissime tripe in padella, belle carbonate, bei prosciutti, bei capretti in graticola, zuppa da mattutino in quantità".

Cioccolata calda per l'anima della donna. 77 storie per nutrire lo spirito e riscaldare il cuore, di Allenbaugh Kay. - Sonzognò, 2001

Una raccolta di storie raccontate in prima persona dalle donne che le hanno vissute, mirate a infondere fiducia in chi l'ha persa in seguito a qualche brutto tiro del destino. Gli argomenti affrontati vanno dall'amore all'amicizia, dall'autostima all'autoironia, dall'essere disponibili al non lasciarsi sopraffare, dal seguire l'intuito al coraggio di riconoscere le scelte sbagliate e molti altri ancora. Scopo del libro è mostrare come solo attraverso la crescita personale e spirituale si possa arrivare alla felicità.

La vita è una crostata di frutta, di Karen Stolz. - Sonzognò, 2003

Roxanne Milner è una ragazzina di 12 anni che vive ad Annette, Texas, una ridente e minuscola cittadina dove tutti si conoscono e dove tutti sono in fermento per la più grande manifestazione che si ricordi a memoria d'uomo: la Fiera della Torta. Anche Roxanne, suo malgrado, anziché lanciare la palla è costretta ad aiutare la madre a impastare, decorare, sfornare. Ma ha ben altri pensieri in testa che non la giusta quantità di burro per una crostata perfetta. È lei, in prima persona, che racconta gli avvenimenti della cruciale estate in cui comincia a emergere dal bozzolo della fanciullezza per confrontarsi con la cruda realtà della vita. Divenuta ormai adulta e madre a sua volta, seppure abbia spiccato il volo, tornerà ad Annette con la figlia.

Le maniglie dell'amore, di Kay-Marie James - Salani, 2004

Chi cucina da sempre a casa Kiegler è Harry: appassionato buongustaio, da venticinque anni delizia se stesso e la sua famiglia con ogni sorta di manicaretti. Finché il suo medico lo avverte: il suo corpo è una mina pronta a esplodere. Per amore della propria salute, Harry si mette a dieta e smette di cucinare. D'ora in poi ai fornelli ci sarà Francie, la moglie: costretta ad arrabattarsi in un compito che sinora aveva avuto la fortuna di evitare e allarmata alla prospettiva di un marito inaspettatamente bello e affascinante, non solo per lei.

Digiunare, divorare, di Anita Desai. - Einaudi, 2001

Due culture diverse poste a confronto attraverso il cibo. Un'estesa famiglia indiana, composta di zie strambe e cugini inetti, ha i suoi opposti nelle sorelle Uma e Aruna. La prima, più anziana, oppressa dal devoto stuolo di parenti, ancora non riesce a lasciare il nido e guarda con disappunto la minore che, impalmato il rampollo giusto, va costruendo una famiglia perfetta. La scena si sposta in

Massachusetts: là il figlio di Aruna osserva, pieno d'incredula nostalgia, la sconcertante vita della famiglia Patton dove gli uomini si abbuffano di carne e le donne sono tutte anoressiche. A confronto due diversi mondi: il cuore compatto e soffocante di una famiglia indiana e la gelida, indifferente libertà di un nucleo familiare americano.

La cucina di Bahia, ovvero Il libro di cucina di Piero Archanjo e le merende di dona Flor , di Jorge Amado e Paloma J. Amado. - Einaudi, 1944

Lo scrittore Jorge Amado è molto goloso, sua moglie Zélia è un'ottima cuoca, e la figlia Paloma ha preso da tutti e due i genitori. La famiglia intera è molto legata alla terra di Bahia e alle sue tradizioni. Per questo Paloma non ha faticato a coinvolgere suo padre nella stesura di un libro così insolito per lui, strutturato in undici sezioni, con cinque dedicate alle merende di dona Flor.

Cacao, Amado. - A. Mondadori, 1984

Dopo una breve infanzia agiata e felice, la tragedia della morte del padre e i soprusi dello zio costringono un quindicenne a lavorare in fabbrica. Inseguendo i sogni collettivi di emigrare nelle zone del cacao, il ragazzo finisce per lasciare casa sua alla volta di Pirangi. Là, nella Fazenda Fraternidade, il mito del cacao crolla nell'impatto con la durezza della realtà e con la disperazione della miseria. Un romanzo corale, popolare, scritto con toni appassionati e vibranti da uno scrittore (appena ventenne) che vuole portare alla ribalta letteraria l'esistenza di classi sociali che soffrono.

Gabriella, Garofano e cannella, Amado. - Editori riuniti 1962

Gabriella dal profumo di garofano e dal colore di cannella, mulatta sinuosa che non cammina ma balla, che non parla ma canta, è arrivata con tanti altri emigranti dall'interno del sertão sul litorale, per non morire di fame. Selvatica e spontanea, incapace di tutto fuorché d'amare e cucinare, la scalza Gabriella assiste senza molto capire agli intrighi della cittadina, ai mutamenti sociali, all'evoluzione della mentalità, alle beghe che scoppiano tra i fazendeiros per la supremazia nel mercato del cacao.

Afrodita: racconti, ricette e altri afrodisiaci, di Allende Isabel. - Feltrinelli, 1998

Nel libro troviamo Isabel alle prese con il mondo della cucina, tempio del piacere dei sensi e anticamera del "piacere dei piaceri". In un invito alla gioia dietro il grembiule, un gioco per nutrirsi ed inebriarsi senza prendersi troppo sul serio, con un patrimonio di ricette piccanti e spiritose condite con le spezie dell'ironia.

Dolce come il cioccolato, di Laura Esquivel. - Garzanti, 1996

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. Frutto di una godibile vena narrativa e di una passione per l'arte culinaria, il romanzo racconta con grazia femminile una grande storia d'amore, in cui il cibo diventa metafora e strumento espressivo, rito e invenzione, promessa e godimento, veicolo di una vera comunione erotica.

L'anima nel piatto, di Deborah Lupton. - Il mulino 1999

Buono o cattivo, genuino o artefatto, allettante o disgustoso, raffinato o frugale, sano o pesante: ognuno di noi sa istintivamente distinguere e scegliere il proprio cibo. Ma forse non sa bene il perché. Basandosi non solo sulla letteratura scientifica e sull'indagine sociologica, ma anche sulla narrativa, il cinema, la pubblicità, l'autrice traccia un suggestivo itinerario che esplora gli aspetti individuali, sociali e culturali del cibo, nelle sue complesse relazioni con il corpo e le emozioni, a partire dall'infanzia e dalla vita familiare, attraverso le varie dinamiche del gusto e del disgusto,

delle tentazioni e delle repulsioni, del rifiuto e del piacere.

Il viaggio di un cuoco, Anthony Bourdain. - Feltrinelli traveller, 2004

Anthony Bourdain, famoso chef francoamericano che lavora a New York, parte per una serie di viaggi alla ricerca del pasto perfetto. "Pasto" e non "cibo" perfetto, perché l'autore è interessato all'insieme dell'esperienza gastronomica di cui il cibo è solo una delle componenti. La ricerca culinaria diventa pretesto per una serie variegata di racconti il cui tono va dal reportage, alla rêverie trasognata. Il ritmo incalzante sembra quello di una cucina chiassosa. Non mancano informazioni di background sui luoghi visitati. Ma anche quando parla di persone o di città, l'autore sembra descrivere delle pietanze: come in un libro di gastronomia, c'è una predilezione per i sostantivi concreti, le descrizioni visive e il linguaggio vernacolare.

Il libro di cucina, di Alice B. Toklas. - La tartaruga, 2000

Durante i quarant'anni trascorsi accanto alla famosa Gertrude Stein, Alice B. Toklas coltivò una segreta ambizione: quella di scrivere un libro anche lei. Quando trovò il coraggio di farlo seppe coniugare due passioni della sua vita: raccontare le vicende dei personaggi famosi che gravitavano attorno alla vita di Gertrude e descrivere le eleganti cene che Alice preparava per gli ospiti. Così troviamo non solo la ricetta per preparare il branzino freddo "à la Picasso" ma anche il divertente resoconto di quel che accadde quando al pittore fu servito il piatto in questione.

La vendetta della melanzana, di Sharma Bulbul. - Marcos y Marcos 2001

Cibo gioioso, cibo goloso, cibo di rito, digiuno odiato. Una raccolta di racconti in cui ricordi, sogni e invidie si confondono con il piacere del cibo tra sfrigolii e rumori di stoviglie.

Le relazioni culinarie, di Staikos Andreas. - Ponte alle Grazie, 2001

Dimitris e Damocle vivono nello stesso palazzo, allo stesso piano. Poco a poco si rendono conto di avere in comune anche l'amante, Nanà. Entrambi decidono di conquistarne l'arrendevole palato sbaragliando il rivale in cucina. Ne nasce un duello buffo e bizzarro, a colpi di insalate di ricci di mare, involtini di foglie di vite, polpo in vino bianco, moussaka, kolliva e altre ghiottonerie tipiche della cucina greca. Quanto a Nanà (astuta, esigente e istrionica) non si fa scrupolo di spedire gli ignari ammiratori sulle coste dell'Attica per procurarsi gli ingredienti, interpretando il ruolo della "femme fatale" fino all'amara conclusione della vicenda.

La cucina delle fiabe: fate, streghe ed elfi ai fornelli , di Elfwood Merlyn. - Il Leone Verde, 2004

Come si prepara l'autentico "pane degli elfi"? E se volessimo assaggiare i biscotti di Madama Fortuna? Che dire poi del "pandolce della fata" o della "focaccia della Befana"? Qual è il menù nel Paese di Cuccagna? Il libriccino, presenta racconti e ricette che attraversano un arco di tempo che va dal tardo Medioevo alla letteratura contemporanea e risponde a questi e ad altri quesiti.

La maga delle spezie, di Chiara Banerjee Divakaruni. - Einaudi, 1998

Una vecchia signora indiana in una botteguccia di Oakland, California, con le sue mani nodose sfiora polveri e semi, foglie e bacche, alla ricerca del sapore più squisito o del sortilegio più sottile. E' Tilo, la Maga delle Spezie. La sua storia inizia in uno sperduto villaggio indiano dove la rapiscono i pirati, attratti dai suoi arcani e misteriosi poteri, per portarla su un'isola stregata e meravigliosa. Lì Tilo apprende la magia delle spezie che in America le permetterà di aiutare chi, come lei, si è lasciato l'India alle spalle. Nella Bottega della Maga, dunque, sfilano vite e desideri, fatiche e speranze d'immigrati, e le spezie, con i loro mille, minuscoli occhi, scrutano ogni gesto della loro signora.

In cucina con Banana Yoshimoto, di Barbara Buganza. - Delfino, 2003

Nei suoi libri la Yoshimoto racconta spesso del senso della perdita. I suoi personaggi sono individui, di solito adolescenti, che hanno perso una persona cara e sono piombati nella solitudine. Il cibo consumato con amici e compagni aiuta spesso a "metabolizzare" il dolore e avvicina ai piaceri della vita. Sono storie legate alla ricerca delle cose belle e piacevoli: e che cosa c'è di più piacevole del buon cibo, preparato con cura, con ingredienti genuini e freschi, le belle tavole apparecchiate, il conversare piacevolmente con le persone alle quali si vuole bene...?

Nel giardino del diavolo: storia lussuosa dei cibi proibiti, di Allen Steward L.- Feltrinelli traveller, 2005

Partendo dal frutto tentatore del giardino dell'Eden fino ad arrivare al divino foie gras, una maliziosa e divertente carrellata di cibi proibiti che hanno definito le varie culture nel mondo. Associando ciascuno dei piatti tabù a uno dei sette peccati capitali, l'autore ci mostra che, quando un piacere primario come il cibo viene criminalizzato, la storia che ne nasce è a dir poco sorprendente. Ricco di storie incredibili e dei racconti di viaggio dell'autore in luoghi esotici, "Nel giardino del diavolo" è un libro singolare che coniuga l'amore per il cibo e la curiosità per la cultura ed esprime un grande amore per l'arte del viaggiare.

Il dio delle piccole cose, di Arundhati Roy. - guanda 1997

"Il dio delle piccole cose" narra la vicenda di una donna che lascia il marito violento e torna a casa con i suoi due bambini, i gemelli Estha e Rahel, maschio e femmina. Ma nell'India meridionale dei tardi anni Sessanta, una donna divorziata come Ammu si ritrova priva di una posizione sociale riconosciuta; a maggior ragione se commette l'errore imperdonabile di innamorarsi di un paria. Non è dunque una vita facile quella toccata ai due gemelli, legati nel profondo da "un'unica anima siamese". Attraverso lo sguardo di Estha e Rahel, prende forma la storia di un grande amore, in cui si riflette il tema universale dei sentimenti in conflitto con le convenzioni.

Confessioni di una maschera, di Mishima Yukio. - Feltrinelli, 1969

Un'opera dolce, crudele, struggente. Chi ama Mishima non può che amare questo libro dove l'autore ripercorre la sua infanzia e la sua adolescenza, fino ai primi anni di una età adulta segnata dall'impossibilità di realizzarsi in una rassicurante normalità. Da una parte un'omosessualità costantemente negata, dall'altra un'intera nazione, quella giapponese, segnata da improvvisi e tragici cambiamenti, relegano il protagonista in un territorio sempre incerto, dove fragili alibi lasciano il passo a dolorose prese di consapevolezza in un crescendo intenso e doloroso. Romanzo forte ed equilibrato. Uno stile inconfondibile. Un libro di Mishima. (...da una recensione di un lettore)

Kitchen, di Banana Yoshimoto. - Feltrinelli 1991

"Non c'è posto al mondo che io ami più della cucina. Non importa dove si trova, come è fatta: purchè sia una cucina, un posto dove fare da mangiare. Anche le cucine incredibilmente sporche mi piacciono da morire. e se per caso alzo gli occhi dal fornello schizzato di grasso o dai coltelli un po' arrugginiti, fuori le stelle che splendono tristi...".

Lo strano caso del cane ucciso a mezzanotte, di Mark Haddon. - Einaudi 2003

Christopher è un quindicenne colpito dal morbo di Asperger, una forma di autismo. Ha una mente straordinariamente allenata alla matematica ma assolutamente non avvezza ai rapporti umani: odia il giallo, il marrone e l'essere sfiorato. Ama gli schemi, gli elenchi e la deduzione logica. Non è mai andato più in là del negozio dietro l'angolo, ma quando scopre il cane della vicina trafitto da un forcone capisce di trovarsi di fronte a uno di quei misteri che il suo eroe, Sherlock Holmes, era così bravo a risolvere. Inizia così a indagare...

I bucatini di Garibaldi. Avventure storico-gastronomiche di un inglese innamorato dell'Italia, di Black William. - Piemme, 2004

I saraceni di Sicilia e la granita, Mazzini e le trenette al pesto, gli anarchici livornesi e il caciucco, il ghetto di Roma e i carciofi... Non è il risultato di una solenne indigestione notturna, ma lo stile brillante e curioso che un valente viaggiatore, scrittore e gastronomo britannico ha scelto per raccontare il suo straordinario "viaggio in Italia". Perché al contrario di Goethe e di tanti altri estimatori del Bel Paese che lo hanno preceduto, William Black non cerca ispirazione nei "fori cadenti" ma si affida alle sapienti e antiche ricette di una nazione che ha fatto della sua cucina "l'ottava meraviglia del mondo".

Lo stomaco della Repubblica, di Filippo Ceccarelli. - Longanesi, 2000

In principio era la fame, ovvero la politica a tavola dall'immediato dopoguerra a oggi. Dalla frugalità dei padri fondatori al patto della crostata, dalle polpette di De Gasperi all'apoteosi di Vissani, cinquant'anni di storia del nostro paese "consumati" con le gambe sotto il tavolo nei palazzi (e nei casotti) del potere. In mezzo ci sono l'Italia in pasta e stracci del '48, l'America nutrice del piano Marshall, la falce e il tortello, forchettoni democristiani, il miracolo italiano, scioperi della fame in tutte le salse e digiuni pannelliani. Un libro salato scritto con il sorriso sulle labbra.

Le meraviglie del possibile: antologia della fantascienza, a cura di Sergio Solmi e Carlo Fruttero. - Einaudi 1962

La migliore antologie di fantascienza degli anni d'oro.

Il profumo, di Patrick Suskind. - Longanesi 1985

Jean-Baptiste Grenouille nasce nella Parigi del Settecento, nel luogo più mefitico della capitale: il Cimitero degli Innocenti. Orfano, brutto, apparentemente insensibile, ha una caratteristica inquietante: in una società non ancora asettica come quella contemporanea e impregnata di mille effluvi e miasmi, non emana alcun odore. È però dotato di un olfatto unico al mondo e il suo sogno è quello di dominare il cuore degli uomini creando un profumo capace di ingenerare l'amore in chiunque lo fiuti; per realizzarlo non si ferma nemmeno di fronte all'omicidio delle donne in cui trova traccia del sublime profumo dell'amore.

Satyricon, Petronius Arbiter. - Einaudi, 1969

Il Satyricon segna il punto più alto e moderno del romanzo antico, di cui peraltro costituisce una continua ironica parodia. La narrazione si sviluppa intorno alla storia contrastata e avventurosa di due innamorati, una coppia omosessuale, più che mai aperta a varietà di incontri e situazioni, e il lieto fine neppure si intravede. Ma le vicende del duo (o meglio di un perenne e volubile triangolo) sono per l'autore il pretesto narrativo per descrivere una società sfrenata e volgare, in cui campeggiano l'arroganza e il cattivo gusto dei "nuovi ricchi" .

Elogio della sbronza consapevole. Piccolo viaggio dal bicchiere alla luna, di Enrico Remmert e Luca Ragagnin. - Marsilio, 2004

Due autori torinesi conosciuti per la loro frequentazione nei più disparati territori - dalla letteratura alla poesia, alla musica e all'arte figurativa alle prese con un tema che entrambi conoscono a fondo: l'alcol. Il risultato è una stravagante antologia al cui interno si trovano racconti originali, estratti, aforismi, false citazioni, divertissements, deliri non attribuibili, il tutto legato al tema senza tempo del bere. Un mondo con mille sfaccettature: dall'ebbrezza gioiosa di Hrabal alla timidezza vogliosa di Manzoni, dal buio alcolico di Poe e Dylan Thomas alla purezza distillata della Bibbia, da Shakespeare a Nick Cave, da Omero a Calvino, da Dante e Totò a Celine e Baudelaire.

Il circolo della cucina. Il cibo, l'amore, l'amicizia, di Nora Seton. - Rizzoli, 2000

La cucina è il cuore della casa, dove si svolgono i riti della vita quotidiana e si concentrano i ricordi del passato. E, partendo dalla cucina della sua casa americana, Nora, la voce narrante, rievoca le figure importanti della sua vita, cominciando dalla madre, precocemente morta di cancro, che

proprio in cucina le aveva trasmesso non solo splendide ricette ma anche essenziali lezioni di vita. Gli altri personaggi centrali sono ancora donne, di diverse generazioni, amiche vicine e lontane della scrittrice, che in tempi diversi hanno popolato la sua cucina, e partecipano insieme a lei a quelle particolarissime chiacchiere che spaziano dai tempi di cottura di un cibo ai grandi interrogativi sulla vita e sulla morte.

Il cibo e l'amore, di Willy Pausini. - A. Mondadori, 1994

Eros e cibo: qual è lo strettissimo legame che unisce in ciascuno di noi le predilezioni e le ripugnanze alimentari e sessuali? A queste domande e ad altre innumerevoli curiosità legate agli appetiti, risponde Willy Pasini in questo suo nuovo saggio.

L'uovo alla kok, di Aldo Buzzì. - Adelphi, 2002a

Un libro di cucina che si avvicina più che a un trattato culinario ad un tono di una conversazione tra amici dove occasionalmente si trasmettono importanti segreti di "alta e bassa" cucina.

Pranzi d'autore: le migliori ricette nei capolavori della letteratura, di Oretta Bongarzone. - Editori Riuniti, 1996

I sapori del sapere : i piaceri della tavola e le ricette della grande letteratura. di Maria Stella Sernas. - Firenze : Passigli, 2000.

La cucina crudele: racconti, di Decio Carugati. - Diacronia, 1991

La letteratura a tavola, di Ferrari Pinuccia. - Rizzoli, 1983

E inoltre...

Presso la Biblioteca comunale di Bagno a Ripoli, oltre ai libri di narrativa sopra elencati è possibile:

- consultare le riviste:
AAM Terranova, Altroconsumo, La cucina italiana, Il salvagente, Salute
- avere in prestito libri di cucina regionale, nazionale, internazionale, macrobiotica, vegetariana e libri di ricette
- avere in prestito libri sull'alimentazione in generale e in particolare sui principi nutritivi e sulle diete oltre che richiedere tramite Prestito interbibliotecario, i libri appartenenti ad altre Biblioteche

E per terminare ...

Siti Internet utili, sulla cucina e sull'alimentazione :

- <http://www.mangiarebene.net/>
- <http://www.culturagastronomica.it/pagine/homepage2.htm>
- <http://www.buonissimo.org/>
- http://www.coquinaria.it/new_index1024.html
- <http://www.gamberorosso.it/portale/gdg/homepage>
- <http://www.cucinait.com/cucinait/Home/Home.asp>
- <http://inn.ingrm.it/> dell'Istituto nazionale per gli alimenti e la nutrizione
- <http://www.sicurezzaalimentare.it/> dell'Unione nazionale Consumatori

- <http://www.altroconsumo.it/>
- <http://www.ministerosalute.it/speciali/piSpeciali.jsp?id=47&area=ministero&colore=3> a cura del ministero della Salute

*Le recensioni sono tratte da siti Internet
Il bollettino a cura di Barbara Marroccia*