

Un libro sulle ricette della nonna che racconta come preparare dagli antipasti al dolce

Tiziana Zanchi in cucina con i piatti dell'Ottocento

di **Attilio Botarelli**

► SIENA - Cibo cucinato con il cuore. Questa l'etica di un libro che è l'essenza documentata della buona cucina, realizzato con spinta naturale, composto come annuncio della tavola imbandita di cose non inventate ma prodotte con generosità d'animo. Impossibile resistere alle tentazioni suscitate da una esposizione di pietanze create senza imposizione, costruite senza suggerimenti, realizzate mediante una ispirazione non richiesta

ma amorevolmente recepita. Eppure il risultato non è mancato. Il cucinare leccornie così efficaci, senza studio e animati solo dalla passione per il buon sapore, è un successo umano tutto da considerare, per cui il premio al vincitore sta nel possedere la predisposizione all'arte culinaria. Quanto fin qui descritto non è che la soddisfazione di parlare di un libro che solo a leggerlo fa pregustare il risultato della realizzazione dei contenuti: ricette culinarie che provandole mandano in visibilio. L'autrice è Tizia-

na Zanchi che ha rintracciato gli scritti della nonna, vissuta alla fine dell'Ottocento, evidentemente donna dotata di un fine palato. Oltre all'interesse sull'argomento da buongustai, grande simpatia la crea la stessa autrice che nella prefazione del libro scrive: "Non c'è posto al mondo che io ami più della mia cucina. Nei miei sogni da bambina non ero mai una principessa, ero una cuoca", ed è la prova che il libro è stato scritto con amorevole dedizione all'arte del sapore. Lo scorrere del libro forma una storia del-



la tavola, con un primo capitolo "Antipasti e stuzzichini" che presenta una numerosa quantità di variazioni, tutte di provata piacevolezza e un'appendice dedicata alle "Torte e focacce".

Tiziana Zanchi Un libro sulle ricette della nonna, vissuta nell'Ottocento
Quando la cucina è una passione

Passando da "Minestre e zuppe" a "Salse e condimenti" che danno personalità ai piatti. Ancora: "Pesce", preferibile quello povero, abbinato ad erbe e verdure; "Paste fresche" contenenti il segreto della felicità; "Carne" comprendente anche quella di pollo e coniglio; "Frittate" i cui insegnamenti avevano un tono poetico. Capitolo particolare è quello dei "Dolci": una varietà infinita dove non c'è il migliore perché tutti strabuoni. Il volume si conclude coi consigli della nonna, che sono dolci segreti da scoprire. ◀