

IL LIBRO UN'INSOLITA RACCOLTA DI RICETTE DELLE 'NUOVE FAMIGLIE'

A tavola senza frontiere

Dalle abitudini alimentari una mappa della società italiana



POCHI GIORNI fa Gianluigi Morini, l'inventore del San Domenico di Imola, ha detto al nostro giornale che il cibo è cultura. E' anche una moda, sicuramente, e una delle maniere migliori per raccontare come si trasforma la società, come cambiano le nostre città arricchendosi di nuovi linguaggi, identità che si evolvono, inediti stili di vita. Benedetta Cucci, collaboratrice de *il Resto del Carlino*, nel libro *Ricette delle nuove famiglie italiane* (Pendragon), disegna, con un approccio che è insieme gastronomico e sociologico, il panorama nel quale ci muoviamo ogni giorno, fatto di diversità etniche e culturali, che, anche attraverso la cucina, rivendicano un diritto di cittadinanza basato sull'appartenenza a una comunità che non è più quella tradizionale.

IL VOLUME è il risultato finale di un concorso, che con il pretesto delle ricette, voleva tentare una mappatura degli scenari umani italiani, dove il concetto di famiglia è mutato per sempre, e non riguarda solo i vincoli di parentela, ma anche nuclei che si formano per amicizia, necessità, scelta. Sfilano, nella

Famiglie del Ventunesimo secolo in cucina. Da sinistra: Alla Kudryashova e Fabrizio, Giuliana e Leonard, Francesca De Lisi e Margherita Ferri

IL PIATTO DEL CUORE
Il volume di Benedetta Cucci è il risultato finale di un singolare concorso culinario

pubblicazione, i bei ritratti del fotografo Giovanni Bortolani, che ha accompagnato l'autrice in giro per l'Italia nelle case di queste 'famiglie italiane', molto spesso costituite da persone di

diverse origini geografiche, capaci a volte di identificarsi con un solo componente, altre con un gruppo 'allargato' che vive quasi fosse una comune. E poi i nuclei di ragazzi (e ragazze) dello stesso sesso, o piccole comunità che si ritrovano per coltivare le radici, come le donne musulmane che a Parma frequentano l'*Angolo della Conversazione*, un laboratorio interlinguistico dove imparano la lingua italiana parlando delle loro origini. La loro ricetta del cuore, e non poteva essere altrimenti, è un coloratissimo cous cous. «Sono arrivate — spiega Cucci — oltre 100 ricette, tutte eseguite dagli allievi della scuola alberghiera di Casalecchio di Reno e sottoposte a una giuria di amici, cuochi, gastronomi, semplici cultori del cibo. Ne abbiamo così scelte 24, per formare un ricettario che è anche la nostra maniera per festeggiare i 150 anni dell'Unità d'Italia, tra memoria e cambiamento, tra ac-

cettazione delle persone che arrivano da altri paesi e hanno fatto della nostra nazione la loro patria, studenti fuori sede, che vivono in appartamenti in affitto, e famiglie tradizionali». «Quello che abbiamo chiesto ai partecipanti — aggiunge — era di non limitarsi alla stesura di una ricetta, ma di raccontare se stessi, il loro rapporto con la cucina, il valore del cibo come 'collante' del loro particolarissimo gruppo».

UNA NAZIONE di cuochi, insomma, che ancora considera la cucina, più che il salotto, il centro della propria casa. Perché qui non soltanto si sviluppa una incredibile creatività, ma si conserva, intatto, il valore della famiglia, come elemento alla base del tessuto sociale. Dove, finalmente, le lasagne e la torta di riso incontrano il pollo con latte di cocco e riso alla papaya e le cotolette fritte dialogano con i gyooza, uno dei piatti giapponesi più popolari. 'Ricette delle nuove famiglie italiane' verrà presentato il 30 novembre (ore 18) alla Libreria Ambasciatori (via Orefici, 19). Seguirà un aperitivo offerto dalle famiglie vincitrici.