

COOK

Data: 22.02.2024

Pag.: 23

Size: 1198 cm2

AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

2024

COOK.CORRIERE.IT

La nuova edizione italiana di «Jerusalem»: il terzo ricettario, oggi più che mai attuale, dello chef israeliano Yotam Ottolenghi scritto con il suo socio palestinese Sami Tamimi



Yotam Ottolenghi
(in foto) e Sami Tamimi,
Jerusalem,
Giunti,
318 pagine,
37 euro,
dal 6 marzo



LA CUCINA (DI PACE) DI GERUSALEMME



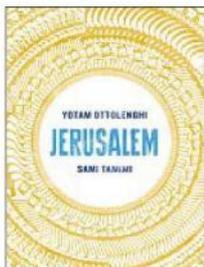
Fa un certo effetto rileggere oggi, a distanza di 12 anni dalla prima edizione inglese, le pagine di *Jerusalem*, terzo libro di Yotam Ottolenghi, tra i suoi ricettari più amati, che oggi torna in libreria in nuova edizione italiana per Giunti (dal 6 marzo). Già nel 2012 lo chef israeliano e il suo socio e amico, il cuoco palestinese Sami Tamimi, coautore del ricettario, scrivevano per raccontare lo spirito della loro città: «Impossibile dimenticare quattromila anni di lotte politiche e religiose (...). L'intolleranza e la mancanza di rispetto per i diritti fondamentali degli altri sono all'ordine del giorno in questa città. Attualmente la minoranza palestinese è quella che più risente di questa situazione e non mostra segni di voler riprendere il controllo del proprio destino. Dal canto loro gli ebrei laici vedono il loro sistema di vita gradualmente marginalizzato da una crescita della popolazione ortodossa». Ma c'era (c'è?) — scrivevano i due autori — un'altra faccia della medaglia, ben più positiva: «la passione e l'energia che Gerusalemme possiede in abbondanza danno luogo a una creatività culinaria e a piatti superlativi. I migliori locali dove gustare la crema di ceci chiamata hummus, che hanno perfezionato i loro metodi nel corso di generazioni, sono a Gerusa-

lemme (e la gente si compiace di discutere animatamente su quale merita il primo posto), e a Gerusalemme sono anche alcuni dei più creativi ristoranti moderni del paese. C'è qualcosa dello spirito caloroso e molto vivace dei cittadini gerosolimitani alla radice di preparazioni culinarie di un gusto incomparabile. Questo spirito ha anche un influsso del tutto ovvio sui sapori, che sono forti e audaci, con una importante presenza del dolce e dell'agro». Ecco allora il cavolfiore fritto con la tahina, l'insalata di barbabietole con spezie, porri e noci, i falafel, il risotto di orzo con la feta marinata, l'hummus della discordia — la sua origine è ancora dibattuta: è una ricetta tipica palestinese ma che compariva assiduamente anche sulle tavole degli ebrei di Aleppo —, la minestra di agnello e fagioli cannellini, le cipolle ripiene...

Insomma, «sembra che in questo momento il cibo sia l'unica forza unificatrice in questo luogo così lacerato». Ecco perché, erano convinti allora Ottolenghi e Tamimi, «ci vuole un atto di fede enorme ma ci piace immaginare (cosa rischiamo?) che, se non ci riuscirà qualcosa/altro, alla fine sarà l'hummus a creare unità fra i gerosolimitani». Motivo per cui è bello rileggere ancora oggi le pagine di *Jerusalem*.

I.Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DIVULGAZIONE

SE LA SCIENZA SI FA A TAVOLA, DA NEWTON A PASTEUR

di
Giuseppe Scuto

Per Pasteur cominciò tutto dalle barbabietole. Per Benjamin Franklin, invece, dalla birra. E poi ci sono i polli: da quello che Isaac Newton non mangiò fino al «pollo epistemologico» teorizzato dai sociologi Collins e Yearley. Anche se può non sembrare così ovvio, scienza e cucina si sono incontrate spesso nei secoli. È successo attraverso esperimenti e deduzioni di uomini straordinari che, qualche volta, hanno cambiato il mondo con un'idea nata attorno a un tavolo o ai fornelli. In questo viaggio ideale sulla storia del rapporto tra saperi e sapori ci accompagna Massimiano Bucchi, professore di Scienza, Tecnologia e Società all'Università degli Studi di Trento, nel suo *Scienza e Cucina* (240 pagine, 14 euro), riletto da [Interlinea](#) in versione rivista e ampliata. È un percorso che, partendo da Socrate, arriva fino al Novecento. Capito dopo capitolo, si apprende di come studiare la conservazione del pollo costò la vita a



Francis Bacon, del modo in cui Hans Sloane scoprì la cioccolata al latte o di come sia nata la cucina molecolare, passando per la singolare battaglia contro la pastasciutta combattuta («dati alla mano») dal movimento futurista nell'Italia degli anni Trenta. Ogni storia è raccontata con l'abilità del grande divulgatore, quella capace di incollare gli occhi del lettore alle pagine. Lo stile talvolta ironico, leggero nella forma ma rigoroso nei contenuti, permette di comprendere con facilità alcuni processi scientifici mentre si legge dell'origine di piatti e bevande famosi o si sorride per un aneddoto

divertente. Lo spunto iniziale per questo libro, il primo dal taglio più divulgativo nella produzione di Bucchi, risale a molto tempo fa: «Avevo visto, credo nel 1994, una rubrica del programma Superquark di Piero Angela intitolata, appunto, La scienza in cucina — racconta l'autore —. Con l'aiuto del nutrizionista Carlo Cannella, il conduttore approfondiva da un punto di vista scientifico i temi legati alla preparazione del cibo, dalla maionese ai metodi di cottura. La rubrica mi colpì molto da un punto di vista della concezione dei rapporti tra scienza e società». Da qui nacque l'idea di raccontare le scoperte scientifiche e i loro protagonisti attraverso il filo rosso della tavola. Un intento che appare chiaro fin dalla struttura del libro, organizzato come un menu che parte con l'antipasto, prosegue con primo, secondo, dessert e bevande e si conclude con un digestivo. Più che «buona lettura», è proprio il caso di dire: «Buon appetito».



Massimiano Bucchi
(in foto),
Scienza e cucina,
Interlinea,
240 pagine,
14 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA