



Storie ai fornelli



‘**Storie di cucina: ricette per viaggiare tra gusti e sensazioni**’ uscito nel 2023 per Mondadori è un libro scritto dalla cuoca blogger Cooker Girl, alias Aurora Cavallo. A suo dire la cucina non è soltanto una questione di abilità e tecnica, ci sono ricette che racchiudono molto più di una semplice sequenza di preparazioni, perché raccontano di persone, di scambi e condivisioni. La Cavallo allaccia il suo grembiule rosso e guida il lettore in cucina alla scoperta di *cinque sensazioni - inequivocabili e universali - per raccontarvi sapori, incontri, contaminazioni e storie di cucina. Sugo, sfacciato, avvolgente, deciso e tenero* sensazioni che ritroviamo anche nella suddivisione in capitoli del libro.

Il ‘sugo’ è quello che rende unici certi piatti. La pasta, le polpette, gli gnocchi, il polpo, le uova cosa sarebbero - si chiede la Cooker Girl - se non ci fosse il sugo? E ha proprio ragione!

La ‘sfacciataggine’ occorre talvolta usarla anche ai fornelli. Possiamo essere sfrontati quando scegliamo degli ingredienti per una preparazione, infischiaandocene ogni tanto della regola, accentuando l’intensità dei sapori, facendo degli abbinamenti azzardati o rendendo nobili e valorizzando alcuni piatti considerati di basso profilo e non un’eccellenza gastronomica.

Com’è piacevole il calore di un abbraccio? Chi può affermare il contrario? E allora perché non trasferire questa sensazione in un piatto? Una pietanza prelibata che con il suo sapore coccola e ‘avvolge’ al solo sguardo ancor prima di gustarla.

E poi dopo averla messa in bocca, si scioglie in un piacere infinito per il palato e per il cuore.

Un piatto può essere anche ‘deciso’ come quando solo certi ingredienti valorizzano appieno il gusto. Spezie, alcuni formaggi, vino rosso, aceto, alimenti come acciughe, cipolle, aglio, capperi sono solo alcuni esempi di come questi possono esaltare una ricetta e il suo gusto.

Infine la ‘tenerezza’: chi non ha bisogno di un attimo di felicità? E senza bisogno di un coltello, soltanto con una forchetta o ancor meglio con un cucchiaino, possiamo delicatamente scoprire la morbidezza di una pietanza e assaporarla con piacere. Sofficità che evoca sensazioni infinite in chi gusta, di intimità e accudimento. *Tenere sono quelle pietanze che ci confortano per il loro aspetto accogliente, per il profumo familiare, per la sensazione piacevole che ci regalano in bocca.*

Tanti consigli utili nelle prime pagine del libro sull’organizzazione di una cucina e sulle ricette base. *I profumi tra le strade di New York, le consistenze dei lievitati nella bakery di Copenaghen, i sapori della tradizione italiana e le contaminazioni della cucina internazionale, i piatti dei grandi chef e le ricette intoccabili di famiglia. [...] Ricette che parlano del profumo che la domenica, all’ora di pranzo, si sprigiona in tutta la casa; di incontri a tavola fra culture diverse; delle conoscenze [...] che da sempre Aurora sa tradurre in un linguaggio semplice e alla portata di tutti; di salse che sporcano le dita o la punta del naso; di come un boccone possa sprigionare un’intensità incredibile di sapori, una sensazione che rimane molto più a lungo di quanto ti aspetti (Mondadori-Electa).*

L’autrice, pur essendo giovane, classe 2001, ha già alle spalle una grande esperienza.

Nel 2022 Forbes Italia l’ha indicata come una dei cinque creator più influenti sui social media.

Il libro si trova collocato in **sala Infodiv**, tra quelli di Culinaria: **DIV 641.5 CAV.A. I**

Una gustosa lettura per chi ama la cucina e vuole cimentarsi ai fornelli con ricette spiegate in modo semplice da una ‘Cucinante col grembiule rosso’ di tutto rispetto!

MRC

