

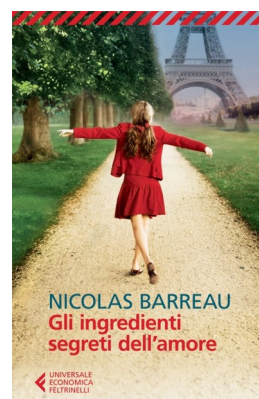


Tante storie in una storia

Gli ingredienti segreti dell'amore di Nicolas Barreau (Feltrinelli, 2011) è un libro perfetto per l'estate, da leggere nei momenti di relax, da portare in viaggio.

La scrittura è piacevole, leggera e densa allo stesso tempo. S'incontrano personaggi ai quali il lettore si affeziona.

Il romanzo, ambientato nella magica Parigi, narra della storia di un libro e del suo scrittore. Lo stesso autore del romanzo **Nicolas Barreau** è uno scrittore immaginario, a cui sono attribuiti otto romanzi d'amore pubblicati dalla casa editrice tedesca *Thiele & Brandstätter*. La sua fama è legata in particolare al terzo romanzo, *Gli ingredienti segreti dell'amore*, che ha venduto oltre 150 mila copie in Germania ed è stato al primo posto delle classifiche italiane per quattro mesi. Un vero e proprio caso editoriale e diventato un film per ZDF e una pièce teatrale.



...Allungai il passo, iniziai quasi a correre, poi spalancai la porta del primo negozio che aveva ancora le luci accese. Era una piccola libreria, e mentre mi precipitavo dentro non potevo certo immaginare che quel gesto avrebbe cambiato per sempre la mia vita.[...] Un quarto d'ora dopo uscivo dalla Librairie Capricorne con un sacchetto di carta arancione [...] buona scelta" aveva approvato Monsieur Chagall mentre impacchettava il libro, scritto da un giovane autore inglese e intitolato Il sorriso delle donne [...]. Sulla prima pagina del libro dentro la busta arancione [...] c'era una frase [...]. La storia che sto per raccontare inizia con un sorriso e finisce in un piccolo ristorante dal nome promettente: Le Temps des cerises. Si trova a Saint-Germain-des-Près, la dove pulsa il cuore di Parigi [...] con le tovaglie a quadri bianchi e rossi. In rue Princesse, Il mio ristorante! Senza dubbio.[...] Se un inglese è riuscito a descrivere con tanta precisione il tuo ristorante che, [...] non è certo segnalato in ogni guida turistica, deve esserci stato. E se la protagonista del suo romanzo è uguale identica a te fin nei minimi dettagli – compreso il vestito di seta verde scuro [...] o è solo un caso, per quanto improbabile, oppure lui l'ha vista [...]. "Chi sei Robert Miller?" dissi sottovoce [...]. Volevo conoscere l'autore [...] che per qualche misterioso motivo sembrava essere collegato a me. (Nicolas Barreau, Gli ingredienti segreti dell'amore).

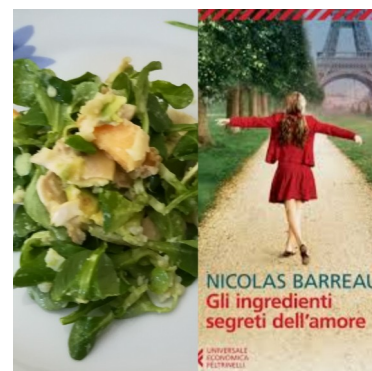
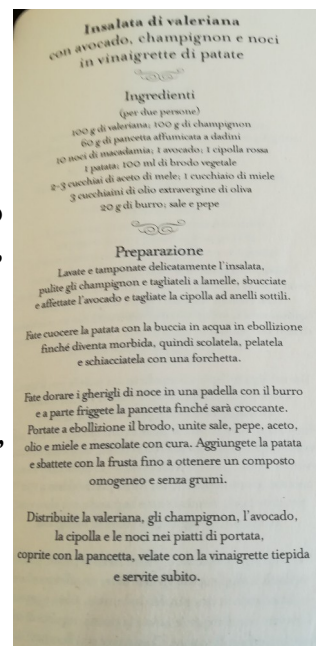
Le coincidenze non esistono. Aurélie Bredin ne è sicura. Giovane e attraente chef, Aurélie gestisce da qualche anno il ristorante di famiglia, Le Temps des cerises. È in quel piccolo locale con le tovaglie a quadri bianchi e rossi in rue Princesse, a due passi da boulevard Saint-Germain, che il padre della ragazza ha conquistato il cuore della futura moglie grazie al suo famoso Menu d'amour. Ed è sempre lì, circondata dal profumo di cioccolato e cannella, che Aurélie è cresciuta e ha trovato conforto nei momenti difficili. Ora però, dopo una brutta scottatura d'amore, neanche il suo inguaribile ottimismo e l'accogliente tepore della cucina dell'infanzia riescono più a consolarla. Un pomeriggio, più triste che mai, Aurélie si rifugia in una libreria, dove si imbatte in un romanzo intitolato Il sorriso delle donne. Incuriosita, inizia a leggerlo e scopre un passaggio del libro in cui viene citato proprio il suo ristorante. Grata di quel regalo inatteso, decide di contattare l'autore per ringraziarlo. Ma l'impresa è tutt'altro che facile. Ogni tentativo di conoscere lo scrittore – un misterioso ed elusivo inglese – viene bloccato da André, l'editor della casa editrice francese che ha pubblicato il romanzo. (Feltrinelli)

La protagonista Aurélie è una giovane cuoca che ha ereditato dal padre un restaurantino a Parigi; in fondo al libro troviamo le ricette del "menu d'amour": *Insalata di valeriana con avocado, champignon e noci in vinaigrette di patate, Ragout d'agneau alla melagrana con gratin di patate, Parfait à l'orange, Gâteaux au chocolat, Curry d'agneau à l'indienne (ricetta del 1927).*

Nel nostro bistrot prepariamo la prima ricetta, una insalata ricca che ben si adatta al periodo estivo.

Ingredienti: 100 grammi di valeriana, 100 grammi di champignon, 60 grammi di pancetta affumicata a dadini, 10 noci di macademia, 1 avocado, 1 cipolla rossa 1 patata, 100 ml di brodo vegetale, 2-3 cucchiari di aceto di mele, 1 cucchiario di miele 3 cucchiari di olio extravergine di oliva, 20 grammi di burro, sale e pepe.

La ricetta l'ho rivisitata con ingredienti più leggeri con minor contenuto calorico. Le noci impiegate sono quelle di Sorrento e non le australiane, la pancetta l'ho eliminata e così pure la cipolla rossa, ho aggiunto qualche fetta di melone tagliata a pezzettini. Per la vinaigrette ho utilizzato meno brodo vegetale e frullato tutti gli ingredienti (brodo, miele, olio, aceto di mele e patate schiacciate) con un minipimer per renderla più cremosa (come si può vedere nella foto). Una insalata light, un piatto unico.



Chiedi in prestito il libro in sala Leggerissimo lo trovi alla collocazione **NAR 833.92.BAR.7**

Leggi le **prime pagine** del libro e guarda il **book trailer**

In biblioteca sono presenti altri titoli delle opere di **Nicolas Barreau**: *Una sera a Parigi* e *Una sera fino alla fine del mondo* (2013) ; *La ricetta del vero amore* (2015); *Parigi è sempre una buona idea* (2015) e *Lettere d'amore da Montmartre* (2019).

Non puoi andare in vacanza? Leggi! I libri sono il modo migliore per poter viaggiare, cucinanti!
MRC

