

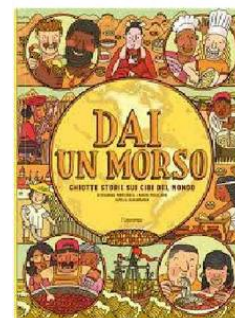


## Viaggio intorno al cibo

Gustiamo ogni tipo di prelibatezza, ma ci siamo mai chiesti da dove arriva tanta bontà?

Cerchiamo di trovare delle risposte iniziando a percorrere un lungo viaggio intorno al mondo. Sfogliamo un libro con una valigia pronta a riempirsi di nuove conoscenze storiche, geografiche e gastronomiche. Partiamo?

*Da dove vengono il mais, il grano e le patate? Cosa si mangia in Turchia, in India e in Norvegia? Come si preparano il gazpacho spagnolo o il jollof nigeriano? Un giro del mondo fra mille sapori, sulle tracce di pietanze e ingredienti di 26 paesi e di 5 continenti (dalla quarta di copertina).*



**Dai un morso, ghiotte storie sui cibi del mondo** è il titolo di un progetto editoriale di due illustratori polacchi, Aleksandra Mizielińska e Daniel Mizieliński, che con l'aiuto prezioso di un'approfondita ricerca storica e gastronomica di Natalia Baranowska, hanno raccolto curiosità non solo su nuove e sconosciute prelibatezze, ma anche sui loro straordinari viaggi, dimostrando quanto il cibo sia fortemente legato alla storia, alla cultura e alla natura.

Il meraviglioso albo illustrato divulgativo è stato pubblicato in Italia nel 2021 da L'ippocampo.

La storia del cibo ha plasmato lo sviluppo di ogni civiltà. Nelle tavole illustrate del libro è possibile trovare dei racconti antichi e le ricette tradizionali di luoghi lontani che hanno, in qualche modo, influenzato i nostri palati.

Tanti sono i paesi che visitiamo. Si parte dalla **Turchia** dove ci attende il succulento *döner kebab*, poi si va in **Iran** dove gustiamo dei piatti comuni a tutto il medio oriente quali il *kebab* (spiedini di carne arrosto), lo yogurt, le verdure ripiene, i *pani schiacciati* e i *baklava* (dolci di noci ricoperti da miele e sciroppo), *riso allo zafferano*, *zuppe agrodolci*... e molti altri piatti persiani (a pagina 8 del libro). Andiamo in **Israele** che ci conquista con il suo fantastico mosaico di culture e squisitezze, e la fedeltà a tradizioni risalenti ai tempi biblici e convive con i sapori di tutto il mondo (a pagina 12 del libro).



Entriamo in Asia; visitiamo la **Cina**, un paese con una civiltà antichissima che nel corso di migliaia di anni ogni regione ha sviluppato le proprie usanze culinarie... ad esclusione del tè, i prodotti a base di soia e l'abitudine a mangiare con le bacchette (a pagina 16 del libro) che sono comuni a ogni regione del paese.

Visitando il **Giappone**, troviamo un paese dove alla base di ogni cosa vi è il bisogno d'ordine e bellezza. Sia i semplici antipasti, sia i piatti più pregiati sono preparati e serviti con la massima cura (a pagina 20 del libro). La religione proibisce ai giapponesi di mangiare carne d'allevamento e per questo da secoli alla base della loro dieta ci sono i vegetali, soprattutto alghe: apprezzate per il loro valore nutritivo vengono consumate a foglie fresche o essiccate.

In **India** ci incantiamo davanti ai banchi colorati di pepe, cardamomo, chiodi di garofano, coriandolo, cannella e curcuma. Ci trasferiamo in **Vietnam** dove scopriamo la diffusa usanza di avvolgere le leccornie in foglie crude d'insalata o di verdura. Poi giungiamo in **Indonesia**. Ad accomunare le pittoresche cucine delle singole regioni sono gli ingredienti e la mescolanza di sapori: l'agro s'accompagna al dolce e va a braccetto con il piccante, il salato e l'amaro (a pagina 32 del libro).



prepara con i semi di un'erba abissina detta teff, tipica dell'Etiopia di cui è il principale cereale (a pagina 104 del libro).

Alla fine del nostro viaggio incontriamo nelle ultime pagine del libro un indice cronologico illustrato (dal 500 a. C. al 2020) e uno alfabetico.

L'illustrazione è la protagonista del libro, sin dalle prime pagine. Il frontespizio in due pagine contiene, oltre ai dati editoriali (autori e casa editrice), l'indice illustrato delle ricette.

Il lettore-osservatore dei magnifici disegni è inghiottito in un vortice di odori, aromi e aneddoti. L'acquolina in bocca gli fa abbandonare temporaneamente la sedia o il divano dove sta leggendo il libro per correre a dare un energetico morso a qualche golosità da sgranocchiare.

Gli autori hanno selezionato due ricette per paese di facile riproduzione, senza inserire nelle dosi ingredienti impossibili da trovare sul nostro mercato. Quindi tutte 'fattibili'.

Che dire, Cucinanti in erba? Questo libro lo dovrete proprio leggere!

Se volete diventare dei pizzaioli provetti, allacciate il grembiule e seguite la ricetta (relativa al nostro paese) della **pizza Margherita** di pagina 86 e 87.

La potete realizzare velocemente omettendo la parte della preparazione della pasta lievitata, acquistandola dal fornaio o al supermercato. Poi non resta che stenderla e farcirla con passata di pomodoro, basilico fresco, una mozzarella, sale e pepe (non metto l'aglio come indica la ricetta!) e poi infornare.

Una ghiottoneria per placare i vostri languorini dopo la lettura del libro.



Il libro lo trovate nelle raccolte di Tweenager in sala divulgazione tra le pubblicazioni che trattano di cucina alla collocazione **R 641.3.MIZ. I**

Buon viaggio intorno al mondo e buon appetito, Cucinanti in erba.

Gustose letture!

MRC

