



Gabriele "Rapanello" Cattarin

RAPANELLI SI DIVENTA

Siamo abituati a vedere nei vari programmi televisivi le cucine considerate come sacrali, luoghi dove lo chef regna sovrano in un regime militare. Oppure, al contrario, ci mostrano ambienti sporchi e malsani, dove domina la confusione. E vogliamo parlare dell'ortodossia delle ricette? Prendiamo ad esempio la carbonara, una ricetta nata negli anni '50 che ha subito un cambiamento ogni circa dieci anni. Eppure, oggi, se non prepari la carbonara con la "carbocrema" e ne pubblichi una fotografia sui social, vieni linciato virtualmente. Memoria corta! Ma vogliamo davvero che i nostri figli crescano con la testa piena di queste "interferenze culinarie"? Insegnamogli cos'è la cucina italiana, senza dubbio la più apprezzata al mondo. Dobbiamo spiegare che la cucina nasce nelle famiglie, che i ristoranti "normali" hanno in cucina personale educato, laborioso e creativo. Quello che resta sono le ricette vere, quelle che provengono dai nonni, dai genitori e che continueranno a essere tramandate per i prossimi secoli. La cucina è qualcosa di gentile. Le ricette subiscono le variazioni dei territori, gli ingredienti cambiano in base alle stagioni e ai luoghi, non in base alle mode. Facciamo capire ai nostri figli che la cucina è il cuore della casa, il luogo più indicato per parlare, discutere e prendere decisioni. Per questo è importante anche cucinare insieme. La cucina è mediazione, integrazione e buonumore. La cucina è un'occasione, da non perdere.

Pubb. 2024 F.to 17x24 cm pp. 232 ISBN: 979-12-5656-014-1 € 24,00