



**Berlino**  
**Massaie da esportazione** Le "cesarine" — nome delle massaie romagnole di una volta — sono una rete di signore appassionate di cucine che organizzano eventi gastronomici casalinghi in tutta Italia. Custodi della tradizione, saranno protagoniste, fino all'11 marzo, della maggiore fiera del turismo in Europa, la ITB di Berlino: nel loro stand ogni giorno showcooking, lezioni e il contest "The golden tortellino"



**Tokyo**  
**Italia in salsa nipponica** Foodex Japan, a Tokyo fino al 9 marzo, è la più importante fiera dell'agroalimentare in Asia. L'Italia ne è protagonista grazie a un'area espositiva di 2.200 metri quadrati, la più grande della rassegna. Oltre 170 le aziende presenti, provenienti da sedici regioni, a testimoniare la competitività e il successo dei prodotti italiani nel vasto e sofisticato mercato nipponico

Milano

## Libri contro il cibo icona

di STEFANIA PARMEGGIANI

Dallo show cooking dei Cerea all'incontro "Oltre il gusto digitale" gli appuntamenti più saporiti della fiera Tempo di Libri

**T**empo di Libri, la fiera internazionale dell'editoria che si svolge da oggi al 12 marzo a Milano, mette alla stessa tavola lettori e grandi chef, dedicando alla gastronomia una sezione del suo programma. Ci saranno gli stand degli editori e una libreria collettiva, incontri con gli autori e due cucine. La prima è il palcoscenico dove si esibiranno cuochi stellati, esperti e star della tv: 50 showcooking al giorno con assaggi finali. La seconda è il Laboratorio dove chiunque, prenotando, può mettere le mani in pasta. A tavola, così si chiama la sezione, è un pentolone enorme dove ribollono gli ingredienti più diversi. Si può scegliere in base ai gusti, al tempo e alla curiosità. Noi vi proponiamo sei appuntamenti con altrettanti libri, sei occasioni per capire quali sono i confini entro cui si sta muovendo l'editoria enogastronomica. Ma facciamo anche qualcosa di più: vi invitiamo il 12 marzo alle 16 nell'Arena Robinson. "Oltre il gusto digitale" è l'incontro organizzato da RFood per riflettere sulla narrazione del cibo in un momento in cui le cookie star e i loro piatti parlati, bloggati, instagrammati sembrano dettare legge. Introdotto da Mariella Tanzarella, l'antropologo Marino Niola ci fornirà la sua ricetta contro l'indigestione del cibo-icona.

**Di cuore e di coraggio** di Antonia Klugmann



C'è il ragù che la nonna materna preparava con la cottura lenta della tradizione emiliana e l'amore per le pietanze affumicate, tipiche della cultura triestina. Nella cucina di Antonia Klugmann, chef friulana stellata, c'è un'eredità di valore inestimabile che lei racconta nel libro biografico *Di cuore e di coraggio* (Giunti, euro 19,50). Storie di vita e ricette illustrate. Procedure attente, severe come lei, che puntano a ottenere il massimo da ingredienti semplici. Una cucina non adatta a cuochi last minute, dove gli ingredienti sono padroni indiscussi. — **Amalia Matteucci**  
8 marzo, ore 11.30. Caffè letterario  
Antonia Klugmann dialoga con Alessandra Tedesco

**Colazioni d'autore** di Petunia Ollister



C'è il biancomangiare del Gattopardo e le madeleine di Proust. Ma anche le brioche di Montalbano e le uova al bacon del giovane Holden. C'è tutta la letteratura a tavola nel libro di Petunia Ollister, alter ego della blogger Stefania Soma che su Instagram e su Robinson pubblica i suoi #bookbreakfast: libri fotografati accanto a latte, caffè e brioche. In questo *Colazioni d'autore* (Slow Food, euro 22) fa un passo in più: oltre alla foto, c'è una ricetta e la citazione esatta che di quel piatto viene fatta nel libro in questione. Un bel modo per rileggere i classici. — **Ilaria Zaffino**  
8 marzo, ore 12.30. Arena Robinson  
"Mezz'ora con..." Petunia Ollister e Angelo Melone

**Il galateo del terzo millennio** di Filiberto Passananti e Matteo Minà



Far rumore masticando è di cattivo gusto, non s'infila il naso nel bicchiere o nel piatto altrui. Lo scriveva Giovanni Della Casa sei secoli fa. Secondo Filiberto Passananti e Matteo Minà — autori de *Il Galateo del Terzo Millennio* (Guido Tommasi Editore, euro 16) — le sue indicazioni non sono superate. Dunque ripropongono il Galateo nell'italiano di oggi e lo integrano con le parole di dieci testimoni. Renzo Arbore si preoccupa di un uso responsabile del telefonino e Annie Féolde di accogliere l'ospite come un re. L'importante, raccomanda Tata Adriana, è partire dai bambini. — **Cinzia Lucchelli**  
9 marzo, ore 19.30. A tavola — *La cucina*  
Matteo Minà, Filiberto Passananti, modera Laura Pacelli

**Il grande libro della fermentazione** di Sandor Ellix Katz



Le fermentazioni sono ovunque e rappresentano uno dei temi gastronomici più affascinanti. Sandor Katz è il guru di questi processi. Nel suo *Il grande libro della fermentazione* (Sonda, euro 19,90), Katz ripercorre le principali tipologie di fermentazione che si possono incontrare in giro per il mondo, passando dalle verdure di tradizione europea a quelle del sudest asiatico, dalla birra al kefir. Per ogni preparazione vengono forniti dettagli storici, sociali, microbiologici e ovviamente la spiegazione dei procedimenti necessari a ottenere il risultato sperato. — **Luca Giaccone**  
11 marzo, ore 19.30. A Tavola — *La cucina*  
Omaggio a Katz con show cooking di Marzia Riva

**Da Vittorio. Storie e ricette della famiglia Cerea**



Ritratto di famiglia in un interno. La famiglia è di quelle che hanno segnato la storia dell'alta cucina italiana: i Cerea. Da Vittorio (Mondadori Electa, euro 49) è — parola di mamma Bruna — «un atto d'amore nei confronti di mio marito Vittorio, ispiratore e fautore della nostra impresa». Ci sono le belle foto di Giovanni Gastel e le ricette dei Cerea, le intuizioni di Chicco e l'inossidabilità culinaria di Bobo, la grazia consapevole di Rossella e la genialità commerciale di Francesco. Difficile trovare ricetta migliore del loro stare insieme da tanti anni sotto il cielo delle tre stelle Michelin. — **Licia Granello**  
11 marzo, ore 12.30. A tavola — *La cucina*  
Chicco Cerea, Giovanni Gastel, Mapi Danna. Show cooking Da Vittorio

L'intervista

## La vita da scièf è come un romanzo



ALESSANDRO VULLO

Giarratana, cuoco a domicilio, si racconta "Nasco sul web, ma mi salva la competenza"

di ALESSIA RIPANI

**Q**uando un uomo in casa non ha nemmeno una scatoletta di tonno, nulla è perduto. Uno perché a volte la vita apre porte inaspettate, e ci si può sempre trasformare in una "startup di se stessi", due perché in cucina può tranquillamente arrivare lui: lo *scièf a domicilio* Marco Giarratana. Siciliano trasferito a Milano, un trascorso da musicista, una sfortunata carriera da editor per Groupon sfociata in un licenziamento via mail, una nuova professione nata sull'onda del social eating e autore per Longanesi di *Romanzo con angolo cottura* (320 pagine, 16 euro). Storia di un millennial (è dell'83) sbattuto fuori dalla digital economy che rientra in gioco grazie a Facebook e al suo blog. Ora Giarratana assaggia il sapore del romanzo. E da cuoco casalingo conto terzi dice: «Mi tengo lontano da tutto quello che è solo "gossip del cibo"».

**Cioè?**  
«Non mi interessa diventare un personaggio, lavorare solo per ottenere le stelle, non mi piace il presenzialismo dei protagonisti della cucina e tutto quello che si muove intorno a loro. Alla fine importa solo quello che uno chef fa lontano dai fornelli e non resta nulla della narrazione culinaria che dovrebbe essere raccontata dai critici, giornalisti, blogger. Anche io comunque arrivo dal web, e continuo ancora oggi a utilizzare i social, evitando conflitti di interesse e like in cambio di cene gratis».

**La sua storia dimostra però che a volte basta Facebook.**  
«Serve in realtà

avere delle qualità. E spirito imprenditoriale. Il blog, le diverse piattaforme di condivisione, sono stati mezzi per farmi conoscere nonostante i timori che avevo di un'eccessiva esposizione. Sui social ti metti in mostra, ma il web è pieno di gente pronta a criticare. Il mio segreto è stata la consapevolezza».

**Della sua cucina?**

«Sì, un modo di approcciarsi al cibo che non si lascia condizionare dai gusti degli altri e rispecchia la mia personalità: è fatto di contrasti, di sapori netti, di equilibri tra opposti. Non chiedo mai ai clienti cosa vogliono, possono scegliere tra le mie proposte».

**Social eating, ma anche home restaurant e nuove forme di aggregazione ed economia. Lei è un esperto di questo modo di condividere il cibo.**

«Non mi ritengo esperto di nulla. Ma certo credo che il settore abbia un grande potenziale economico e debba essere incentivato».

**Chi si rivolge a uno "scièf a domicilio"?**

«Milano da questo punto di vista si presta molto, perché è una città attenta alle mode. Nel libro racconto questo mondo. Organizzare cene e partecipare è un po' come uno *speed date*, un modo per

conoscere persone nuove. Inizialmente le mie clienti erano soprattutto donne, 30-40enni, mi chiamavano per feste o addii al nubolato. Ora sempre più uomini si rivolgono a me per organizzare una serata».

**Costo?**

«Ottanta euro a persona, ma faccio la spesa e penso a tutto io».



9 marzo, ore 17.30. A Tavola  
— *La cucina: incontro e show cooking dell'autore*

© RIPRODUZIONE RISERVATA