



New Italian edition of Elena Kostioukovitch's award-winning title [Perché agli italiani piace parlare del cibo](#) is coming soon from [Odoya](#) publishing house.

Odoya ristampa Perché agli italiani piace parlare del cibo

Roma - 12 mar (Prima Pagina News) Gli italiani e il cibo, un rapporto d'amore raccontato con uno sguardo inedito. Elena Kostioukovitch è autrice (Sette notti, Bompiani, 2014), traduttrice, docente e agente russa, ma vive e lavora da anni in Italia: il suo quindi è un punto di vista del tutto originale nel descrivere il nostro rapporto con la gastronomia. Un'opera di ampio respiro e acculturatissima che, nelle sue 680 gustosissime pagine, racconta di tutti i piatti e gli ingredienti propri della tradizione italiana. Una sorta di "Lettere persiane" alla Montesquieu con relativo

effetto ironico. Ricco di fotografie che illustrano in modo poetico la vita nel nostro "ghiotto" paese, il volume si sviluppa alternando ogni regione italiana ad un "fatto culinario" particolare (ad esempio "Ristorante", "Materie Prime", "Sagra", "Slow food", ma anche "Eros" e "Felicità" etc). Impreziosito da una prefazione di Umberto Eco (che Kostioukovitch traduce per il mercato russo) in veste gourmet, Perché agli italiani piace parlare del cibo è il volume perfetto per entrare in clima Expo 2015. Come ci vedono dunque gli altri? Inconfutabile lo stillicidio di detti e frasi fatte a sfondo gastronomico che utilizziamo quotidianamente e senza pensarci: "andare a fagiolo, come il cacio sui maccheroni, buono come il pane, rendere pan per focaccia, mettere troppa carne al fuoco". Un paese con una tradizione culturale millenaria che nel cibo ha fondato intere tradizioni e detti con la stessa intensità al Nord come al Sud. Un paese che ha saputo adattare ai periodi postbellici i propri piatti creando squisitezze con gli avanzi del giorno prima. Un paese che nell'ultimo ventennio ha creato marchi e prodotti raffinati per affacciarsi al mercato globale: prova ne sono i punti Eataly che spuntano in tutto il mondo come funghi. Ma è nei particolari che questo libro dà il meglio di sé: le descrizioni minuziose, gli aneddoti e gli interminabili elenchi ad usum turisti, ma interessanti anche per noi italiani. "mondare i carciofi alla romana;allargare e schiacciare con un sasso i carciofi alla giudia;legare gli asparagi; saltare la pasta e farla asciugare a fuoco gagliardo;lasciar riposare le melanzane sotto sale, perché perdano l'amaro; battere il polpo vivo; far frollare la carne; sbollentare e spellare i pomodori, preparare le «listarelle»; tritare i pinoli; ammolare i fichi d'India; sciacquare lo stoccafisso, cambiando spesso l'acqua; asciugare l'insalata verde nell'apposita centrifuga; steccare la cipolla con i chiodi di garofano" etc. Quando Massimo D'Alema (pugliese "naturalizzato" romano) se ne uscì con "per governare non basta saper chiudere i tortellini" fece un autogol clamoroso. Se ne accorsero Indro Montanelli (tra i suoi detrattori) e l'ex sindaco di Bologna Guido Fanti. L'inseguirsi di dichiarazioni sui tortellini emiliani, uno dei simboli della regione "rossa" e delle feste dell'Unità, è esilarante. Kostioukovitch afferma sbalordita che senza quella battuta probabilmente il governo progressista non sarebbe caduto di lì a un annetto (1998). Nella descrizione dell'immenso mercato ittico di via Lombroso a Milano, che alle 2 e 40 del mattino di un giorno feriale "sembra una sfilata di moda", si raggiungono i picchi del reportage di viaggio televisivo. In questa "sfilata" "Gli spettatori sono tonni e pesci spada, con le protuberanze rivolte contro di noi, e noi ci muoviamo sulla passerella nella folla di commercianti, ristoratori, ricercatori e grossisti. Le spade e i martelli sporgono minacciosi, il quadro ricorda non solo una sfilata di alta moda, ma anche una compagnia di cosacchi prima di un attacco a sciabola sguainata" etc. Sembra di vederli, sia i pesci che i pescivendoli intenti a stilare i nuovi cartellini dei prezzi, combattuti tra la convenienza di mettere un nome impreciso su una cassa di pesce o il rispetto della legge sulla denominazione... Che dire poi di uno dei prodotti più fortunati della nostra produzione industriale: la Nutella? A Michele Ferrero, recentemente scomparso, va il merito di aver creato non solo l'alternativa al peanut butter, il burro di arachidi tanto amato dai bambini statunitensi, ma anche un vero e proprio oggetto di culto con i numerosi fan club (vedi il sito [nutellastories.com](http://www.nutellastories.com)) o il collezionismo dei bicchieri del packaging. Un capitolo che guarda al futuro, ma con radici nel passato è quello dedicato a Slow Food. Kostioukovitch attribuisce molti meriti alla creatura di Carlo Petrini e la difende da tutti i fraintendimenti in cui potrebbe incorrere il non attento conoscitore delle pratiche dell'associazione. Con questo volume, che rieditiamo dopo un decennio, l'autrice vinse il premio Bancarella nel 2007 e non a caso: dal Tartufo d'Alba alla Nutella, dalla polenta (vituperata dalla letteratura) ai bucatini al sugo di coniglio di Ischia non c'è prelibatezza che le sfugga. Russa sì, ma con palato decisamente favorevole alla cucina che tanto ci contraddistingue. (<http://www.pr>

imapaginaneWS.it/dettaglio_articolo.asp?id=286116&ctg=2

)