

**ROMA ACCOGLIE LE "CRONACHE GOLOSE": PRESENTATO OGGI IL NUOVO LIBRO DI SLOW FOOD EDITORE**

ROMA\ aise\ - È stato presentato oggi a Roma nella splendida cornice dell'Open **Colonna**, il nuovo libro di Slow Food Editore "Cronache Golose", che racconta le vicende e gli aneddoti di vita e di cucina di decine di cuochi e patron che con la loro opera hanno riportato alla luce i gioielli del nostro patrimonio enogastronomico.

"Il filo conduttore del libro è sicuramente il legame con il territorio, elemento che può sembrare banale ma in realtà non è così semplice da ritrovare", ha commentato Marco Bolasco, giornalista, autore del libro e direttore di Slow Food Editore. "Molti cuochi presenti nel libro raccontano una tradizione di famiglia, legata ai prodotti e alle ricette locali. Sono vicende di vita e di cucina, storie di brigate e di incontri fatali", continua Marco Trabucco, anch'egli giornalista e che con Bolasco ha scritto il volume.

Con la brillante moderazione del giornalista Andrea Vianello si ripercorrono le storie di alcuni grandi locali e chef romani, primo fra tutti Antonello **Colonna**, padrone di casa. "Oggi i veri ristoratori sono una specie in via di estinzione, e questo causa una perdita di identità e di qualità: alla fine si rischia di confondere una salumeria con un ristorante. Ma la cucina non è soggettiva, o è buona o è cattiva". Altro protagonista è Alberto Ciarla, loste, come vuol essere chiamato, che ha inventato il pesce di città, portando la moda del crudo nella capitale. "I miei genitori avevano una trattoria e io posso dire di essere nato in cucina, e poi, essendo appassionato di pesca, il passaggio dalla tradizione culinaria romana alle specialità di pesce è stato automatico. Ho conosciuto il crudo in Perù negli anni 80 e l'ho adattato ai nostri gusti. Non ho inventato nulla, ho rischiato".

Per concludere il quadro romano non possono mancare le testimonianze di Heinz Beck e Antonio Sciullo. Il primo, bavarese di origine, è diventato il punto di riferimento a cui guardano oggi chef da tutto il mondo: i suoi fornelli sono un vero laboratorio di cucina creativa che non perde, però, il legame con il territorio. Antonio Sciullo si caratterizza per le sue rivisitazioni di ricette popolari, dando così un'impronta unica ai suoi piatti. Anche Sciullo, come Beck, ha iniziato a lavorare in cucina per caso. "Non è stato amore a prima vista, ma il grande amore", concordano entrambi.

"Il nostro è un primo tentativo di tracciare un percorso della ristorazione italiana nell'ultimo mezzo secolo", spiegano gli autori, "con un racconto che mette finalmente in primo piano la ristorazione nazionale, spesso trascurata rispetto al lustro concesso alle eccellenze straniere". A torto: quel che succede lungo lo Stivale non ha nulla da invidiare a quanto avviene all'estero e forse la cucina nostrana è l'unica che sa come mettere in risalto il prodotto, centro di gravità permanente sia nella tradizione sia nell'innovazione, in piena filosofia slow.

"Agli occhi di chi ne capisce davvero di cibo", suggerisce Alessandro Baricco nella prefazione, "questo libro è una mappa, uno strumento prezioso per tutti coloro che amano viaggiare nei Paesi del gusto". Per tutti gli altri è "un fantastico giro in un mondo lunare, popolato da epici fantasmi e nomi irresistibili".

Oltre a una carrellata di ricette introvabili, una per ciascun protagonista, il breve saggio di appendice a cura di Sergio Bolasco (ordinario di statistica alla Sapienza) aiuta a leggere il menù e le carte dietro le quinte, attraverso l'analisi testuale della critica gastronomica.

"Me l'hanno regalato, ma io comunque un libro come questo, me lo sarei comprato", è l'invitante commento di Baricco. (aise)