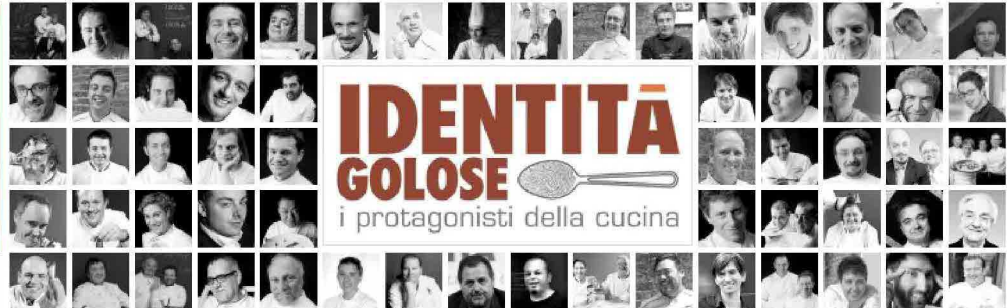


**OGNI GIORNO UNO CHEF IN SOLI TRE MINUTI**  
**50 ESCLUSIVE VIDEO RICETTE** DAL PALCO DI IDENTITÀ GOLOSE



Stevie Parle



Loading

home

congresso

guida

cena con noi

altri eventi

dicono di noi

chef e protagonisti ▶

ricette ▶

video ▶

rubriche ▶

link ▶

newsletter ▶

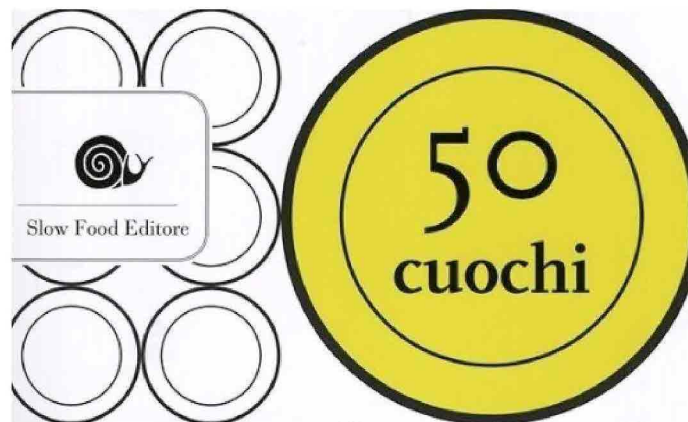
negozio ▶

I nostri Partner ▶

Pubblicazioni e novità editoriali del pianeta gola

## 50 storie di cucina italiana

Bolasco e Trabucco raccontano in *Cronache Golose* cinque decenni di cuochi e ricette



Particolare della copertina di *Cronache Golose* (Slow Food editore, 14,50 euro), libro scritto a quattro mani dai giornalisti Marco Bolasco e Marco Trabucco. Il volume ricapitola aneddoti e storie dei protagonisti della nostra cucina, da Paracucchi a Niko Romito

Senza consapevolezza della propria storia, il presente è fragile. Vale anche nel microcosmo italico della gastronomia, sia per chi sta dietro, sia per chi sta davanti ai fornelli. Si vive, ancora troppo spesso, di fascinazioni effimere dell'ultima ora, di neologismi gretti, di superficialità, di fasulli simulacri di buona tavola. Succede perché fuori dal club, nel mondo reale, la cucina non è ancora un vero e proprio fatto culturale. Per far sì che lo diventi, bisogna restituire idee e primati ai legittimi proprietari, ritrovare le radici e l'evoluzione, tracciare un percorso.

In libreria

articoli precedenti

10-12-2011  
50 storie di cucina italiana

26-11-2011  
C'è un pollo seduto sulla mia birra

22-11-2011  
Ducasse scopre i neobistrot

16-10-2011  
Adria, il pranzo in famiglia

1

Bisogna, insomma, iniziare a mettere un po' d'ordine. Un primo, felice, tentativo l'hanno fatto **Marco Bolasco**, curatore della guida *Osterie d'Italia* di **Slow Food** (e autore del blog **Cibario**) e **Marco Trabucco**, giornalista di *Repubblica*, con *Cronache Golose* (Slow Food Editore, 288 pagine a 14.50 euro), un godibile racconto attraverso 50 anni, 50 cuochi e 50 ricette. Non certo un manuale di storia ma, appunto, un percorso tra storie, ristoranti e aneddoti. Come quello raccontato nell'introduzione: nel 1982, in via Bonvesin della Riva, un gruppo di amici - tra cui **Antonio Santini** del **Pescatore** - in trasferta a cena da **Gualtiero Marchesi** s'improvvisano camerieri perché il personale di sala del Maestro è rimasto bloccato in un incidente. È nel dopocena che si comincerà a parlare dell'associazione di ristoratori **Le Soste**.



📷 Gli autori **Marco Bolasco** e **Marco Trabucco**  
(foto *Porzioni Cremona*)

Storie anche d'amore: quella di **Lidia** e **Guido Alciati**. Nel 1961, innamorati, aprirono un ristorante in un seminterrato di Costigliole d'Asti che riuscirà, primo in Piemonte, a ottenere le due stelle Michelin. Una piccola rivoluzione del plin (prima di loro l'agnolotto era solo quadrato). E ovviamente storie di ingredienti, intuizioni e ricette rivoluzionarie: il carpaccio che **Giuseppe**

**Cipriani** inventò nel 1950 all'**Harry's Bar** per la dieta di una contessa veneziana, gli *Spaghetti alla lampada* di **Angelo Paracucchi**, i Bignè fritti caramellati del *Trigabolo* di **Igles Corelli**, la *Passatina di ceci con gamberi* di **Fulvio Pierangelini**.

Dai primi, grandi maestri, come **Nino Bergese**, agli anni Novanta con gli exploit (anche nei salotti televisivi) di **Gianfranco Vissani** e **Antonello Colonna**, alle avanguardie degli ultimi anni: **Carlo Cracco**, **Massimo Bottura**, **Paolo Lopriore**. Chiude **Niko Romito** con il suo *Absolute di cipolle*. Non a caso: è forse da Castel di Sangro - ci vogliono dire gli autori - che sta passando la strada più nuova, ma più italiana, della nostra cucina.

#### Federico De Cesare Viola

Romano, scrive di enogastronomia e viaggi per *Il Sole 24Ore* e *Condé Nast Traveller* e insegna Food Culture & Media agli studenti della University of Illinois

📖 | pubblicato il 10-12-2011 in IN LIBRERIA

segnala

Identità Golose - i protagonisti della cucina

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Home | Contatti |