

# Libri Cuochi, niente ricettari sotto l'ombrellone

Romanzi e saggi, ma mai ricettari. Gli chef i libri di cucina li scrivono ma non li leggono. Si intitola *La salute vien mangiando* (Pubbliedi), il volume che lo chef Alessandro Circiello, re del catering Dolci e Dolcezze, ha dedicato alla cucina sana, come prevenzione e cura, tra ricette e tecniche di cottura. «Amo leggere romanzi - racconta - ma pure saggi legati all'attualità. A volte, leggo volumi scritti da altri chef, da Gualtiero Marchesi ad Allan Bay. Non si tratta di ricettari però, ma di testi nei quali raccontano la loro professione: Antonello Colonna, ani-

ma dell'Open Colonna, a dicembre, con Newton Compton, pubblicherà *L'arte di essere cuoco. 25 anni di cucina*. «Un libro - annuncia - che riunirà circa duecento piatti rappresentativi dell'evoluzione della mia cucina, basata sull'unione di tradizione romana e spunti stranieri». Varia la scelta delle letture. «Amo i romanzi, ma devono riuscire a intrigarmi, come *Il Profumo* di Suskind. Ora sul comodino, ho *Il lavoro manuale come medicina dell'anima* di Matthew Crawford e *Ogni cosa è illuminata* di Jonathan Safran Foer». Libri in valigia e nel casset-

to per Giulio Terrinoni, chef di Acquolina: «Porto sempre con me *Il vecchio e il mare* di Hemingway, di cui amo rileggere periodicamente qualche passo. Amo pure romanzi orientali. Intanto sto lavorando a un mio libro di ricette. Per ora, ogni sera, regalo ai clienti una copia della ricetta del mese, che a fine anno riunirò in una piccola rilegatura». «In valigia porto qualche libro - ammette Francesco Aprea, chef di *Imàgo* - ma non sempre riesco a finirlo, perché cerco di dedicare il maggior tempo possibile a mia figlia di quattro anni». **VAn**

