

# Cibi e segreti, i grandi a tavola

## Dalle pere di Luigi XIV alle polpette di Manzoni, duemila anni di ricette e aneddoti culinari nel dizionario di Paola Trifirò Siniramed

di **Angela Frenda**

**C**osa c'è, sempre, dietro una ricetta? La risposta è molto semplice: una storia. Ha scritto Laurie Colwin, food writer americana scomparsa prematuramente che ancora conta schiere di fan legati ai suoi libri e alle sue ricette, che «chiunque cucini non lo fa mai da solo. A fargli compagnia, anche se accanto non ha nessuno, ci sono generazioni di cuochi del passato, i consigli e i menu dei cuochi di oggi e la sapienza degli scrittori di libri di cucina». Questa sensazione di avere sempre qualcuno accanto, mentre cuciniamo o mentre leggiamo un libro di ricette, la spiega magistralmente Paola Trifirò Siniramed nel suo libro «Dizionario irresistibile di storie in cucina» (Cairo editore), uscito da pochi giorni.

Avvocata, l'autrice è da sempre anche una grande appassionata di cucina al punto da averne scritto, negli anni, su varie testate. Soprattutto sotto la guida di Luigi Veronelli. E da aver realizzato anno dopo anno, con passione, una meravigliosa bibliotheca culi-

naria, che oggi comprende oltre 4.500 volumi su tutti gli argomenti possibili, in varie lingue con anche una importante sezione di libri antichi. L'idea di questo libro però, come racconta lei stessa, le è venuta in piena pandemia: «Sono di carattere ottimista e in più amo molto gli amici, le belle cene assieme, le chiacchierate e pur continuando a lavorare positivamente da casa mi sentivo un po' sola, direi triste. Così una mattina, un paio di giorni dopo l'inizio del lockdown, nonostante la mia modesta conoscenza del mezzo tecnico, dopo aver identificato non senza difficoltà il simbolo del microfono sul te-

lefonino, mandai il seguente messaggio: cari amici, visto che le cose, parlo dell'orrido innominabile, vanno purtroppo male e saremo anche a lungo separati, ho pensato di rallegrarvi con un'idea di ricetta al giorno, con un po' di

contorno di storie e di gossip, per sorridere assieme e farci compagnia». Nasce proprio così il «Dizionario irresistibile di storie in cucina». Un libro coraggioso e un po' unico in un panorama letterario italiano che raramente vede testi di food writing, di scrittura di ci-

bo, dove sia appunto la storia a guidare la mano dell'autore. Riportando l'attenzione su quello che dovrebbe essere oramai chiaro, e cioè che scrivere di cibo significa raccontare il mondo. Raccontare la vita. La storia. La cultura. Non certo un'informazione di se-

rie B. Ma un settore nobile e per questo bisognoso di un approccio colto e informato. Proprio quello che Paola Trifirò Siniramed usa per introdurci nelle sue storie che, seguendo le lettere dell'alfabeto, ci consentono una cavalcata tra passato e presente,

abbinando sempre ad ogni racconto una ricetta. Dal significato dei cibi afrodisiaci a Louis de Béchamel, marchese de Nointel e inventore dell'arcinota salsa che l'autrice usa, con sapienza, per farcire i bigonè. C'è la storia della Bottarga, cibo amato dai Faraoni e, in età moderna, anche dal grande chef Ferran Adrià. Chi sa, poi, da dove abbia avuto origine la caponata? Perfetta, nella sua semplicità, la ricetta che ci viene suggerita. Mentre sul pesce al forno, l'autrice ci racconta che Virginia Woolf,

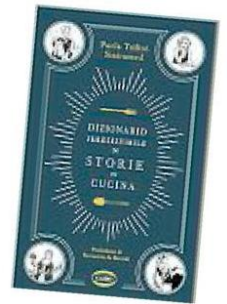
nel suo libro «Una stanza tutta per sé», fornisce una sua versione della sogliola (molto amata in Inghilterra): «Il pesce, per la scrittrice, si cuoce intero, ben nettato e privato della pelle e quindi servito con una "salsa bianca"» presumibilmente a base di burro e fumetto di pesce.

Ma in questo libro troviamo anche le coquilles Saint-Jacques del commissario Maigret, creato dalla penna di Georges Simenon. O le polpette offerte dall'oste a Renzo ne «I Promessi sposi». Per continuare con l'hamburger di cui

era ghiottissimo Elvis Presley. Scrive sempre Paola Trifirò Siniramed: «La sua mitica cuoca Mary, a Graceland, gli preparava sandwich di pane e burro, polpettone... E naturalmente hamburger o cheeseburger, per finire con dolci al caramello». Infine, Luigi XIV nutrive una vera passione per le pere. Si racconta che il re Sole amasse soprattutto quelle chiamate «Bon Chretien», al punto di farne spesso dono anche ai regnanti d'Europa.

Insomma, come ha ben spiegato Ferruccio de Bortoli nella prefazione, «questo non è un libro di ricette. O meglio: lo è ma non solo. È soprattutto un dizionario storico dei cibi più comuni, trattati nei modi più sorprendenti e geniali nel corso dei secoli. Dietro ogni piatto c'è un'avventura umana, una sapienza antica».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La copertina Il «Dizionario irresistibile di storie di cucina», edito da Cairo



**Gusti**  
Per Virginia Woolf il pesce si cuoce intero, ben pulito, privato della pelle e servito con salsa bianca





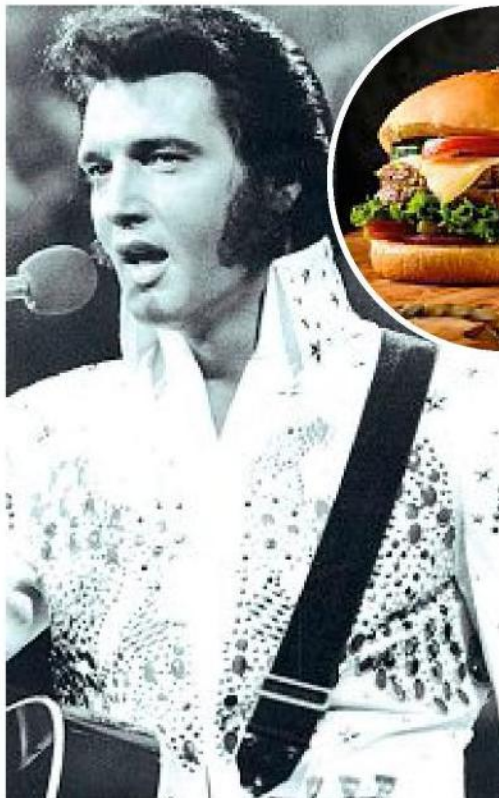
### **Pere**

Luigi XIV nutriva una vera passione per le pere. Si dice che il Re Sole amasse soprattutto quelle chiamate «Bon Chretien», al punto di farne spesso dono anche ai regnanti d'Europa



### **Capesante**

Il commissario Maigret (a sinistra, interpretato da Jean Gabin) amava il cibo: paté, trippa alla moda di Caen, crêpes... Senza mai farsi mancare le *coquilles Saint-Jacques grand langoustier* (cioè le capesante)



### **Sandwich**

Elvis Presley divorava hamburger. Il «classico»: panino con dentro carne, formaggio al peperoncino, maionese con foglie di lattuga, cetriolini, e anelli di cipolla fritti



**L'autrice** Paola Trifirò Siniramed è avvocatessa specializzata in diritto di famiglia e diritto del lavoro