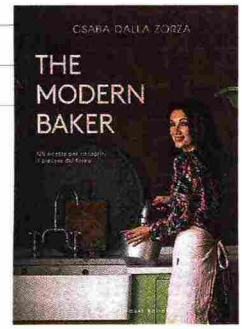
CORRIERE DELLA SERA
COOK

Mensile

Raffaello Cortina Editore

Data 11-2021
Pagina 58/59
Foglio 1 / 2

Dopo *The modern cook*, Csaba dalla Zorza torna in libreria con un volume gemello dedicato all'arte del forno: 125 ricette eleganti e alla portata di chiunque, capaci tutte di riempire la casa con un magico profumo di buono



ALLA RICERCA DELL'IMPASTO PERDUTO

di **Isabella Fantigrossi**, foto di Stefania Giorgi

«Il forno acceso, il profumo del pane, una torta che si alza piano su piano annunciando una festa: sono tutti segnali di distensione per me», racconta Csaba dalla Zorza. «Non devo andare lontano quando cerco il centro del mio benessere: mi basta entrare in cucina, accendere la luce e sporcare il piano da lavoro con un po' di farina». Non solo. Soprattutto durante il lockdown, «una ricetta alla volta, il forno mi restituiva la capacità di essere me stessa». Grazie a quel magico profumo di buono che si sprigiona in casa ogni volta che si comincia a cuocere un impasto. Il forno, insomma, non è un semplice utensile da saper sfruttare. Ma quasi un custode di felicità. O, per lo meno, un mezzo per spegnere le inquietudini. Ecco allora il nuovo libro — gemello di *The Modern Cook*, uscito lo scorso anno — della food writer e conduttrice televisiva Csaba dalla Zorza. Il suo ventesimo, tutto dedicato all'arte del forno. E alle sue infinite potenzialità (anche esistenziali). L'opera, spiega l'autrice, non vuole essere un semplice libro di cucina ma un manuale con le ricette giuste per una vita rilassata e contemporanea. Alla portata di chiunque desideri sentirsi felice infornando pane, focacce, dolci o salati. Il libro si divide, dunque, in dieci capitoli in base a ciò che si desidera preparare ma anche al tempo che si ha a disposizione. C'è il pane con l'impasto diretto: veloce, facile e di immediata soddisfazione, e quello con le farine speciali. Ci sono le torte facili da colazione e quelle spettacolari, a strati, per le occasioni speciali. E poi le pizze e le focacce da infornare quando arrivano gli amici. Ma anche i dolci per l'ora del té e le torte salate: dagli sformati di pasta alle quiche francesi sino alle fish pie inglesi. E, infine, le lievitazioni lunghe, notturne, a tu per tu con il lievito madre. Da imparare a trattare con pazienza. Senza ansia. Convinti che il forno sia, alla fine, «un'affermazione di libertà e indipendenza, non dal grembiule o dalla cucina ma, al contrario, da quell'idea di prodotto da forno pronta all'uso», che l'industria «vuol farci credere sia fatto proprio come lo faremmo noi a casa». Non è così. Parola di Csaba dalla Zorza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Csaba dalla Zorza, *The modern baker*, Guido Tommasi editore, 352 pagine, 35 euro. A sinistra il babka al cioccolato, qui a fianco la Victoria sponge

IL BABKA FACILE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Per l'impasto: 60 ml di latte, un quarto di cucchiaino di estratto di vaniglia, 10 g di lievito di birra fresco, 140 g di farina W260, 110 g di farina W160 + 25 g, 1 uovo, 35 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 40 g di burro. Per il babka: 200 g di crema al cioccolato, 150 g di gocce di cioccolato, 40 ml di miele.

PREPARAZIONE

Versate il latte in una ciotola con la vaniglia. Sbriciolate il lievito e mescolate. Impastate aggiungendo le farine setacciate, uovo, zucchero, sale e burro a cubetti. Impastate per 2-3 minuti e fate una palla. Poi sul piano di lavoro infarinato stendete l'impasto. Tiratelo verso il centro del piano, allungandolo senza strapparlo, poi riportate indietro la parte allungata piegandola sopra il resto. Girate di 90° e ripetete. Ora ripiegate l'impasto su se stesso un terzo alla volta., avvolgetelo nella carta forno e mettete in frigo per 2 ore. Trascorso il tempo, lasciatelo a temperatura ambiente 15 minuti. Poi stendetelo con il mattarello in un rettangolo di circa 75 x 25 cm. Spalmate la crema sopra lasciando liberi i bordi. Cospargete con le gocce, poi arrotolate la pasta lungo il lato lungo. Sollevate le estremità tirandole verso l'esterno. Tagliate il cilindro in due parti sempre nel senso della lunghezza. Sovrapponete le due strisce in modo da creare una X, poi trasferite tutto in uno stampo a cassetta lungo 25 cm e largo 12, imburrato. Fate lievitare per 3 ore nel forno chiuso scaldato a 40°C e poi spento. Cuocete a 180°C per 40 minuti. Fuori dal forno spennellatelo di miele.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

005345

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Raffaello Cortina

ILLUSTRATO

Sebastian Beckwith, *Il piccolo libro del tè*, Guido Tommasi editore, 134 pagine, 18 euro

LA GUIDA DEL GURU DEL TÈ

Ha scatenato guerre, rovesciato sovrani, contribuito a definire culture. Il tè ha avuto un'importanza centrale nella storia eppure pochi ne conoscono i segreti. Fa eccezione Sebastian Beckwith, tra i massimi esperti mondiali, che in questo piccolo libro, illustrato dalla celebre Wendy MacNaughton, ne racconta storia, varietà, curiosità e ricette.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RAGAZZI

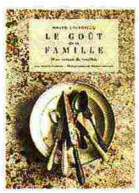
Harry Potter. Il libro di cucina ufficiale, Magazzini Salani, 128 pagine, 15,90 euro,

AI FORNELLI CON HARRY POTTER

Un oggetto da collezione per ogni fan di Harry Potter. Ecco il primo ricettario ufficiale ispirato al mondo magico inventato da J. K. Rowling. Quaranta le ricette della scuola di magia e stregoneria di Hogwarts, dal campo di tortini di zucca ai gufetti saporiti, dai biscotti di Luna Lovegood fino a Hogwarts di pan di zenzero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CHEF



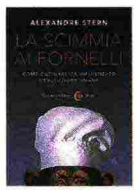
Mauro Colagreco, *Le goût de la famille: Mon carnet de recettes*, Hachette, 224 pagine, 45 euro

I PIATTI DI CASA COLAGRECO

Una storia di cucina, amore e condivisione. *Le Goût de la famille* è il ricettario di famiglia di Mauro Colagreco, lo chef del tristellato «Mirazur» di Mentone, con le fotografie di Matteo Carassale. Che testimoniano qui, tra piatti e immagini di casa, una parte dell'intimità del cuoco italo-argentino, del suo viaggio personale e della sua storia.

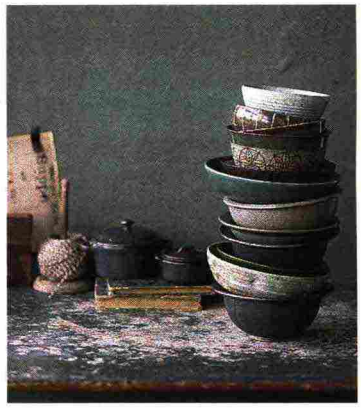
© RIPRODUZIONE RISERVATA

SAGGIO



Alexandre Stern, *La scimmia ai fornelli*, Carocci, 168 pagine, 14 euro

SE LA SCIMMIA SI È MESSA AI FORNELLI

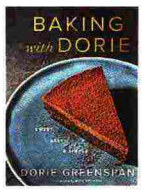


«A interrogarsi sulle differenze fondamentali tra gli esseri umani e gli altri animali si finisce per concludere che sono soltanto tre le manifestazioni dell'intelligenza umana — racconta Alexandre Stern — che ci distinguono dal regno animale: l'arte, la religione, la cucina». E se della dimensione artistica e religiosa il mondo ha già parlato ampiamente, «dell'altra grande invenzione umana che è la cucina» non si è detto a sufficienza. Quando, invece, è convinto il gastronomo francese, membro del Collège Culinaire de France, sono stati proprio i fornelli a contribuire all'evoluzione della specie. Ecco perché il cibo è così capace di metterci in contatto con la parte più profonda del nostro essere umani. Per più di due milioni di anni, racconta nel suo saggio, *La scimmia ai fornelli* (appena uscito in Italia per le Sfere di Carocci), il modo in cui prepariamo il cibo ha avuto un impatto decisivo sulla nostra vita. Dalle società di cacciatori-raccoglitori alla scoperta del fuoco. Dai primi incroci alimentari in seguito agli scambi commerciali alla nascita dei ristoranti moderni. Oggi, però, è il monito di Stern, stiamo assistendo alla disinvenzione di pratiche culturali accumulate in migliaia di anni. Stiamo disimparando, insomma, a cucinare. Non sappiamo più fare ciò che conoscevano, invece, i nostri genitori, i nostri nonni, i nostri avi. Ma, si chiede Stern, cosa vogliamo davvero mangiare d'ora in poi? Siamo sicuri di voler dimenticare tutto del nostro passato? Meglio sarebbe, invece, restare umani. Almeno in cucina.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FACILE



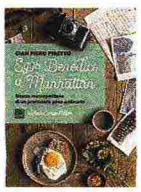
Dorie Greenspan, *Baking With Dorie: Sweet, Salty & Simple*, 389 pagine, 32 euro

LA PASTICCERIA DI DORIE GREENSPAN

Torna in libreria la pluripremiata food writer americana Dorie Greenspan con un volume dedicato alla pasticceria semplice ma sofisticata. Come sono da sempre i suoi dolci. Tutti gli ingredienti proposti sono di uso quotidiano, così come le preparazioni: dalle torte da colazione ai biscotti, dai pasticcini ai piccoli salati. Come ha scritto *Eater*, la cosa più difficile qui è scegliere cosa cucinare per primo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NOSTALGICO



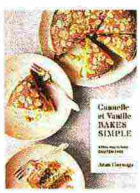
Gian Piero Piretto, *Eggs benedict a Manhattan*, Raffaello Cortina, 250 pagine, 19 euro

VIAGGI E CIBI METROPOLITANI

Torino, Londra, New York, Berlino, Parigi, Istanbul. Un viaggio per le grandi metropoli del mondo, quello compiuto da Gian Piero Piretto, fino al 2018 professore di cultura russa alla Statale di Milano, che è anche un itinerario gastronomico attraverso ricette e bevande assaggiate in cinquant'anni di viaggi. Dal sapore nostalgico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FACILE



Aran Goyoaga, *Cannelle et Vanille Bakes Simple*, Sasquatch Books, 320 pagine, 33 euro

LA MAGIA DEI DOLCI SENZA GLUTINE

Dopo *Cannelle et vanille*, dedicato alla cucina senza glutine, ecco il seguito dedicato ai dolci per celiaci della pluripremiata food writer americana Aran Goyoaga. Dalla torta di mele con lo yogurt ai biscotti al cioccolato, dai frollini al burro alla focaccia. Piatti semplici e magnificamente fotografati, per mostrare quanto possa essere gustosa anche la cucina senza glutine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CIÙ CIÙ
SOLCHI RADICI SOGNI

FUORI DALLA SOLITA PROSPETTIVA.

Una visione all'avanguardia che indaga e scompone l'eredità vitivinicola ed enologica per sintetizzarla in prodotti di eccellenza, legati al territorio di origine, ottenuti con innovativi sistemi di coltivazione.

ciuciuvini.it

MAP COMMUNICATION

005345

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Raffaello Cortina