



8 febbraio

Rosario Fiorello
torna in teatro
al Gran Morato

Servizio
a pagina 13

Ricette elaborate e ricordi per Giovanna Visintini

Lessico e «lessi» familiari

Durante il lockdown ognuno s'è arrangiato come ha potuto: chi è diventato bricoleur, chi s'è dedicato alla lettura, chi alla scrittura, chi alla cucina. Il lievito era diventato introvabile, gli attrezzi da cucina un must degli acquisti online. C'è chi s'è dedicato a più d'un diversivo contemporaneamente: è il caso di Giovanna Visintini, docente emerito di Diritto civile all'Università di Genova, fondatrice (nella casa avita) del Centro studi di Toscolano. Smessi – temporaneamente – toga e pandette, Visintini ha riscoperto il piacere della cucina. Meglio: dei piatti

complicati, a lunga preparazione o lunghissima cottura. Un ritorno all'antico, quando la cucina come spazio fisico era luogo di ritrovo e di lavoro simultaneo di tutti i componenti della famiglia, e i menu delle grandi feste diventavano palinsesti di pietanze ricche e complicate: la negazione del fast food e dello spuntino veloce. Sperimentate le ricette più diverse (nessuno sciovinismo: c'è spazio anche per la paella spagnola e il tacchino americano della festa del ringraziamento accanto al cappon magro ligure e allo spiedo bresciano) la professoressa ha tolto il grembiule e ha

imbracciato la tastiera: ne è

uscito il libro «Il menu per un week end in campagna. Ricette di casa all'insegna dell'eccellenza e dei tempi lunghi nella preparazione al contrario del 'presto e bene'» (Pacini editore, pp. 152, euro 18). Le numerose fotografie certificano che le ricette sono state provate sul campo nel buen retiro familiare di Toscolano in un festoso ritrovo di amici, collaboratori e familiari. Le indicazioni tecniche e operative non mancano, ma inoltrandosi nella lettura (gustosa) ci si rende conto che quel-

la espota non è una visione culinaria ma una filosofia di vita, in cui anche i dettagli assumono rilevanza: i sottopiatto, il sottofondo musicale, la disposizione dei contorni, la successione dei vini e le alzate

decorative a centro tavola sono ingredienti non secondari per arricchire il piacere del convivio. È la gioia dell'incontro, della conversazione a dare sapore anche alle citazioni storiche, come i menu mu-

tuati da Caterina de' Medici, dal Gattopardo oppure da D'Annunzio. L'autrice fa precedere la sequenza di ricette da alcune deliziosi ricordi familiari e da uno dei più begli elogi che si ricordino all'ospitalità lombarda e dei lombardi tout court. Visintini ricorda

che quello lombardo è «il popolo della libera impresa, del lavoro innanzitutto, della tolleranza, dell'integrazione e dell'apertura al nuovo e allo straniero», e se il virus ha colpito più di tutti milanesi, bresciani e bergamaschi proprio per il loro affaccendarsi, questo acuisce il senso di un'ingiustizia patita «dal popolo italiano più laborioso, cui si dovrà anche adesso la ricostruzione del paese».

Massimo Tedeschi





Tacchino del ringraziamento La ricetta nel libro di Giovanna Visintini