



**LA ZIA FIORINA
CI METTEVA I CAPPERI**
*due donne e due quaderni di ricette
tra Pavia e Palermo*

Franco Casella

11,5 x 22 cm - brossura
144 pagine, illustrazioni in b/n
€ 13,00 - 978 88 86988 865



Il libro pone a confronto due quaderni di cucina compilati nel corso della prima metà del '900, rispettivamente dalla zia Eufemia, pavese, e dalla zia Fiorina, palermitana trapiantata a Pavia. Franco Casella ci propone un confronto in cucina dove le sfumature prevalgono sulle differenze nette, dove tra i brodi e le zuppe, si fa largo timidamente un cucchiaino scarso di Liebig, simbolo di un'Italia che sta cambiando, ma con la curiosità del progresso piuttosto che con la frenesia del piatto pronto in cinque minuti. Dalle melanzane alla "parmiggiana" della zia Fiorina, alla ricetta originale della pasta frolla della zia Eufemia, tutto è rimasto come una volta. Accanto alle ricette, i ricordi e le storie di queste due donne ricostruiti sulla base di vari contributi, in modo tale da poter inseguire, tra i piatti, le vicende delle loro autrici. Infine le foto dell'epoca: la salumeria Bianchini, la fabbrica di cioccolato di Bartolomeo Viola, Borgoticino allagato dal fiume, la Strada Nuova. A quel punto basterà chiudere gli occhi e cominciare a leggere: "Pavia, intorno al milleottocentonovanta...". Ci stanno bene i capperi con le "pavesissime" uova alla Stradellina? La zia Fiorina direbbe di sì. Pavese d'adozione, palermitana di nascita, inventa una "fusion" tutta italiana. E se oggi non ci stupiamo di fronte a qualche esuberanza esotica nella nostra cucina mediterranea, nei primi decenni del '900, epoca alla quale risalgono i due quaderni che animano questo libro, una cucchiata di capperi poteva destare scalpore. La zia Fiorina ci metteva i capperi, ma quanti stradellini dell'epoca avevano mai visto un capperi? Non certo la zia Eufemia, alla quale si deve la compilazione dell'altro quaderno, quello propriamente pavese. Dal confronto tra la zia pavese e la zia palermitana nasce questo libro, una sorta di carteggio dove tra differenze e analogie si fa strada la medesima passione: quella per la buona cucina, fatta coi buoni ingredienti, condita dal tempo, dall'amore e dalla pazienza.

Franco Casella è nato sotto il segno dell'Ariete, di marzo, in riva al Po ma proprio accanto alle prime linee delle colline dell'Oltrepo. Dopo aver praticato l'agopuntura cinese per 23 anni ha aperto, insieme alla moglie Luisa, la Locanda dei Beccaria che gestisce, dal 1998, a Montù Beccaria, nella Valle Versa. Da sempre appassionato cultore del cibo e del vino ha collaborato a importanti guide gastronomiche e attualmente tiene alcune rubriche su diversi periodici.



Guido Tommasi Editore