

Cucina

Juliette Nothomb, LA CUCINA DI AMÉLIE, ed. orig. 2008, trad. dal francese di Eleonora Corsi, pp. 155, € 16. **Voland**, Roma 2009

Algida e paradossale, pungente e narcisista, snob ma supremamente abile nell'offrire al lettore comune l'illusione di un'emozionante complicità intellettuale riservata a un'élite, Amélie Nothomb è, ancor prima che una scrittrice di notevole originalità, una geniale promotrice della propria immagine, della propria biografia, del proprio stile di vita. In questo libretto lascia la parola alla sorella maggiore Juliette, compagna simbiotica della sua adolescenza, che erige in suo onore una sorta di monumento: un ricettario familiare, arricchito da qualche pagina relativa al cibo tratta dai suoi romanzi. Prevalgono le fantasiose ricette di dolci d'ogni sorta, i cui ingredienti esotici rimandano alla giovinezza vagabonda delle due sorelle, cresciute tra il Giappone, la Cina e New York al seguito del padre diplomatico, e poi vissute per qualche tempo in Bangladesh. Anche l'origine belga si fa comunque sentire, laddove entrano in scena il cioccolato bianco, le mou al cioccolato fondente, le crêpes al liquore di mandarino e soprattutto il gelato ai *cuperdons*, "morbide caramelle DOC a forma di cono aromatizzate al lampone". Poco dietetiche, di esecuzione problematica e fondate spesso su ingredienti di non facile reperimento in Italia, le ricette di Juliette Nothomb, illustrate dall'autrice stessa con spiritose caricature, sono gradevoli soprattutto alla lettura e delizieranno i fan della sorella romanziera. La presentazione editoriale unisce una grafica molto accattivante a una traduzione impeccabile, condotta con evidente partecipazione.

MARIOLINA BERTINI

Egi Volterrani. FRATTAGLIE. RICETTE DELL'AMOR