

Do you cook English?

Si, lo so che si dice "Do you speak English?", ma qui la domanda è proprio se cucinate inglese. E la risposta è in un nuovissimo libro di piatti, percorsi e parole da scoprire in giro per l'Inghilterra, partendo dalla capitale, ma ancor prima stando comodamente nel salotto di casa propria.



Se volete sapere tutto, ma proprio tutto, della terra dei Lords e della Lady di Ferro, della dolce e compianta Lady Diana, del "no sex we are British", and so on, dal punto di vista gastronomico, **Renata Beltrami** e **Silvia Mazzola** hanno scritto una guida turistico-gastronomica dal titolo **Londra e contorni - Piatti, percorsi e parole alla scoperta della Gran Bretagna** (collana *Golosia*, pag. 248, € 18,00) per i tipi di **Mursia**, che è già in libreria dove la potete trovare fresca fresca di pubblicazione, anzi calda calda come bella tazza di early morning tea, servita al mattino da un ineccepibile maggiordomo insieme con una copia del Times secondo una tradizione che si

sta purtroppo perdendo, o come una profumata fetta di profumato apples pie appena sfornato.

Dopo aver insegnato a masticare l'inglese con *La lingua nel piatto* (2006) e inaugurato il genere della Kitchen Lit con il romanzo *Mangiamore* (2007), le due scrittrici italiane da anni residenti a Londra tornano a parlare della loro patria d'adozione attraverso la cucina made in England.

Questa guida mescola storia, luoghi, lingua e sapori in un originale menu di viaggio. Le parole del cibo diventano una palestra per migliorare la lingua parlata, ristoranti e pub l'occasione per ripercorrere la storia britannica. Dalle torte da tè allo zafferano della Cornovaglia, ai gelati di Margate e Ramsgate, passando per un welsh rabbit gustato nella City di Londra, ogni viaggiatore può costruire il suo itinerario e un gustoso corso di lingua.

Per il carnevale di Notting Hill non si può perdere il Grilled pineapple with sweet chilli syrup and brandy snaps, un dolce piccante come i costumi delle creole che qui sfilano come a Rio (ingredienti: 1 ananas, 1 peperoncino rosso !!!, 75 gr di zucchero, 100 ml di acqua).

A Greenwich, poi, le ricette sono astronomiche! Specialità della casa è il salmone in tutte le varianti, ad esempio salmon and eggs con toast: uova strapazzate, una macinata di pepe e pane integrale morbido appena tostato.

Per far colpo in un political house party, invece, ci si affida a un puch di champagne, menta, succo di ananas e limone servito in un bicchiere freddo con il bordo cosperso di zucchero e una fettina di limone.

Mentre viene da Oxford il Baked Alaska, la ricetta a base di panettone e gelato che unisce Mediterraneo e Polo Nord, mentre all'isola di White c'è la White soup, la minestra "pallida" di patate amate dalla regina Vittoria.

Oltre alla lingua inglese, **Londra e contorni** insegna a non disprezzare la cucina britannica. Ma già la percezione negativa che se ne aveva (di tale cucina, intendo) al di fuori della Gran Bretagna sta cambiando e l'idea che questo paese occupi una posizione secondaria nella classifica gastronomica sta passando di moda.

Negli ultimi anni, infatti, la cucina inglese è stata oggetto di una nuova attenzione: gli inglesi sono diventati più intraprendenti in cucina, i ristoranti più esigenti; il modo di fare la spesa è migliorato ed i mercati di frutta e verdura sono tornati in auge, mentre la brutta esperienza della mucca pazza ha incrementato il consumo dei prodotti biologici.

Già qualche anno fa, il Gambero Rosso, la prestigiosa rivista gastronomica, pubblicò un articolo nel quale si confermava che la migliore cucina e i migliori ristoranti d'Europa si trovano proprio a Londra.

A conferma di ciò, alla fine della lettura di **Londra e contorni** si scoprirà che si può andare in Cornovaglia per i suoi granchi come ad Amalfi per i suoi limoni e che vacanza non è solo la campagna toscana con i suoi sapori ma anche la campagna inglese contemplata davanti a un bicchiere di sidro e a un paté di selvaggina preparato dalla signora del pub, la pub landlady.

A questo proposito mi viene in mente una simpatica barzelletta con la quale gli inglesi, dotati di un inconfondibile sense of humor, si prendono in giro:

"Where would you like to go on holidays this year?" asked a domineering French wife.

Her meek husband suggested timidly "Spain would be nice."

"Spain is too crowded."

"Then what about Norwegian fjords?"

"Silly man! Norway is too cold."

"Then perhaps England?"

"The food wouldn't agree with me."

"My dear" responded the husband, "I don't think it would dare to disagree." (*)

o o o o o

(*) "Dove vorresti andare in vacanza quest'anno?" chiese una dispotica moglie francese.

"In Spagna sarebbe bello" suggerì timidamente il sottomesso marito.

"La Spagna è troppo affollata."

"Allora i fiordi norvegesi."

"Stupido! La Norvegia è troppo fredda."

"Allora forse l'Inghilterra?"

"Il cibo non mi si confà."

"Mia cara" rispose il marito, "non credo che oserebbe dissentire."

(Il gioco di parole don't agree/disagree, nel duplice significato di non confarsi/dissentire, crea una situazione divertente.)

RSS

Prendi le news

Foto

Cultura

Intrattenimento

Lifestyle

Salute

Tecnologia

Vacanze

Ricette di cucina gratis

Migliaia di ricette gratis per voi! Ricette con voti e commenti.
Marmiton.it/Ricette-di-Cucina

Ricette Dolci

45.000 idee originali da portare in tavola! Scoprite su Donna Moderna.
www.DonnaModerna.com

Ricette Caffè

Un espresso genuino è la vera essenza dell'anima del caffè!
www.nespresso.com



Annunci Google

Tags più utilizzati

libri di cucina Mursia Tempo libero

Cucina inglese, Londra e contorni di Silvia Mazzola e Renata Beltrami

16/06/09 ore 07:52 in [libri](#)

Comincia a tavola la scoperta della cultura di un Paese. E per sapere tutto della terra dei Lords Renata Beltrami e Silvia Mazzola hanno pubblicato per i tipi Mursia la guida turistico-gastronomica [Londra e contorni. Piatti, percorsi e parole alla scoperta della Gran Bretagna](#).

Questa guida mescola storia, luoghi, lingua e sapori in un originale menu di [viaggio](#). Le parole del [cibo](#) diventano una palestra per migliorare la lingua parlata, ristoranti e pub l'occasione per ripercorrere la storia britannica. Dalle torte da tè allo zafferano della Cornovaglia, ai gelati di Margate e Ramsgate, passando per un welsh rabbit gustato nella City di [Londra](#), ogni viaggiatore può costruire il suo itinerario e un gustoso corso di lingua.

Per il carnevale di Notting Hill non si può perdere il Grilled pineapple with sweet chilli syrup and brandy snaps, un dolce piccante come i costumi delle creole che qui sfilano come a Rio. Ingredienti: 1 ananas, 1 peperoncino rosso, 75 gr di zucchero, 100 ml di acqua.

**Annunci Google**[Cucina](#)[Inglese Esercizi](#)[Pensioni in Londra](#)[Ostelli Di Londra](#)



I contenuti di [DGMag](#) sono distribuiti tramite licenza [Creative Commons Attribuzione 3.0 Unported License](#).



© DGMag - il magazine digitale, testata registrata al Tribunale di Tivoli (autorizzazione n. 13/06) - [Chi siamo](#) - [Contatti](#) - [Lavora con noi](#)

Direttore: [Veruska Anconitano](#) - Editore: [Pentesilea](#) - Web agency: [Pixael.com](#) - [Informativa sulla privacy](#)

A Greenwich le ricette sono astronomiche. Specialità della casa è il salmone in tutte le varianti, ad esempio salmon and eggs con toast: uova strapazzate, una macinata di pepe e pane integrale morbido appena tostato.

Per far colpo in un political house party ci si affida a un punch di champagne, menta, succo di ananas e limone servito in un bicchiere freddo con il bordo cosparso di zucchero e una fettina di limone.

Viene da Oxford il Baked Alaska, la ricetta a base di panettone e gelato che unisce Mediterraneo e Polo Nord.

All'isola di White c'è la White soup, la minestra "pallida" di patate amata dalla regina Vittoria.

Oltre alla lingua inglese [Londra e contorni](#) insegna a non **disprezzare la cucina britannica**. Alla fine della lettura si scoprirà che si può andare in Cornovaglia per i suoi granchi come ad Amalfi per i suoi limoni, e che [vacanza](#) non è solo la campagna [toscana](#) con i suoi sapori ma anche la campagna inglese contemplata davanti a un bicchiere di sidro e a un paté di selvaggina preparato dalla signora del pub.

Renata Beltrami originaria di Milano, dove ha iniziato a lavorare come insegnante e giornalista dopo aver studiato Lingue e Letterature moderne. Vive a Londra con il marito e i figli.

Silvia Mazzola, milanese, filosofa e storica dell'arte, da anni è impegnata nel campo del [turismo](#) e dell'arte europea. Vive da più di vent'anni a Londra con le due figlie e il marito di origine inglese.

[libri](#) [libri di cucina](#) [Mursia](#)

commenta



Annunci Google

[Magic Cooker](#)

il coperchio magico, riduce i tempi di cottura
italia.magiccooker.net

[Cucina ricette](#)

Con le Videoricette porti in tavola una Ricetta da Chef! Ogni Giorno.
www.QuattroSaltiInPadel

[Ricette bio e consapevoli](#)

Curarsi con il cibo e vivere meglio
Recensioni, rubriche, indirizzi bio
www.ilpastonudo.it

[LONDRA](#)

Vola All'Ombra del Big Ben Confronta Le Ultime Offerte su ASK!
Viaggi-Londra.it.ask.com

LA GUIDA

Pagine preziose per deliziare il proprio palato anche a Londra

Paolo Marchi

■ Senza ricorrere a statistiche, non c'è altra capitale europea più visitata da noi italiana di Londra. Il motivo della prima volta è lo stesso per tutti: parlare l'inglese e, possibilmente, pure impararlo fino a quando non diventa una seconda lingua, fondamentale per tutta la vita sul lavoro, per svago e negli affetti e nel divertimento. Nessuno piuttosto associa la Gran Bretagna alla buona tavola, pochissimi tornano in Italia affermando di avere mangiato bene e se lo fanno devono giurarlo mentre gli ridono in faccia.

Eppure sull'isolone non è affatto vero che si mangia male. A parte la varietà e la ricchezza della ristorazione londinese, lo sbaglio lo fanno quegli italiani che si aspettano i piatti della mamma e il nostro sole in preparazioni di tutt'altra natura. Questo lo sanno bene le autrici di un libro che deve essere comperato da parte di ogni turista che si appresta al viaggio, di studio o di piacere, in Inghilterra. Renata Beltrami e Silvia Mazzola, alla terza fatica assieme, firmano *Londra e contorni* per Mursia, sottotitolo «Piatti, percorsi e parole alla scoperta della Gran Bretagna», di un Paese dove vivono e che quindi conoscono bene.

Il loro volume non è una guida e nemmeno un ricettario in senso stretto perché tutto, anche le ricette, è raccontato. Le primissime righe sono perfette: «Perché andare ad Amalfi per i suoi limoni e non in Cornovaglia per i suoi granchi? Perché pensare fra gli ulivi del Garda come i nostri poeti latini e non soffermarci nella regione dei laghi con una tazza di tè in mano e ascoltare l'eco dei poeti romantici d'Inghilterra?». Finita la lettura una *lamb pie* non sarà più la stessa.



IL LIBRO

Londra e contorni, le pagine giuste per mangiare bene in Gran Bretagna

Paolo Marchi

■ Senza ricorrere a statistiche, non c'è altra capitale europea più visitata da noi italiana di Londra. Il motivo della prima volta è lo stesso per tutti: parlare l'inglese e, possibilmente, pure impararlo fino a quando non diventa una seconda lingua, fondamentale per tutta la vita sul lavoro, per svago e negli affetti e nel divertimento. Nessuno piuttosto associa la Gran Bretagna alla buona tavola, pochissimi tornano in Italia affermando di avere mangiato bene e se lo fanno devono giurarlo mentre gli ridono in faccia.

Eppure sull'isolone non è affatto vero che si mangia male. A parte la varietà e la ricchezza della ristorazione londinese, lo sbaglio lo fanno quegli italiani che si aspettano i piatti della mamma e il nostro sole in preparazioni di tutt'altra natura. Questo lo sanno bene le autrici di un libro che deve essere comperato da parte di ogni turista che si appresta al viaggio, di studio o di piacere, in Inghilterra. Renata Beltrami e Silvia Mazzola, alla terza fatica assieme, firmano *Londra e contorni* per Mursia, sottotitolo «Piatti, percorsi e parole alla scoperta della Gran Bretagna», di un Paese dove vivono e che quindi conoscono bene.

Il loro volume non è una guida e nemmeno un ricettario in senso stretto perché tutto, anche le ricette, è raccontato. Le primissime righe sono perfette: «Perché andare ad Amalfi per i suoi limoni e non in Cornovaglia per i suoi granchi? Perché pensare fra gli ulivi del Garda come i nostri poeti latini e non soffermarci nella regione dei laghi con una tazza di tè in mano e ascoltare l'eco dei poeti romantici d'Inghilterra?». Finita la lettura una *lamb pie* non sarà più la stessa.

