

LIBRO DI RICETTE

Menu gourmet anche in barca

Il libro edito da **Mursia**, presentato alla libreria Pangea, è un ricettario particolare, nato per insegnare a cucinare in barca ma esteso a quanti devono quotidianamente fare i conti con spazi angusti senza rinunciare al piacere di mettersi davanti ai fornelli: lo dice il titolo "Fame da lupi... di mare. Trucchi e ricette per mangiare bene in barca, roulotte, camper, tenda".

Lo scrittore, Francesco Martire, di professione architetto ma gran gourmet, appassionato velista, si è scontrato ben presto con la difficoltà di preparare i suoi piatti preferiti nelle ristrettezze di una barca. Problema comune anche per chi deve cucinare in roulotte o in camper. Da qui, è nata l'idea di mettere a frutto una decennale esperienza fatta di trucchi culinari per superare non solo il problema spazio-cucina ma tutto quanto limita le capacità di un super cuoco, come la scarsità di acqua, la mancanza di corrente e di un forno o quant'altro.

Martire frulla insieme metodo ed ironia, lucidità e humor, e mette a punto un libro che fa venire l'acquolina in bocca. Fondamentale, suggerisce, per partire con il piede giusto, è tenere in ordine: non ci si può muovere nel disordine e fare le cose fatte bene. Dopo l'elenco degli oggetti indispensabili da portarsi appresso, come la pentola a pressione, lo scolapasta, una retina spargifiamma, un colino, un affilatore per lame e una serie di coltelli, l'autore sottolinea i prodotti che non devono mai mancare quando si parte: la pasta, i pelati, le acciughe, i fagioli in scatola, l'olio, l'aceto, la farina, il sale, il pepe, lo zucchero. Oltre all'aglio, le uova, il prosciutto, il **pannino**.

Cucinare in "casa" solleva inoltre il viaggiatore dai pesanti oneri di natura economica che andare al ristorante comportano. "Salvo poche eccezioni - scrive Martire - i ristoranti delle località turistiche sono troppo cari rispetto alla qualità del cibo proposto, soprattutto nei periodi di alta stagione".

Il libro inizia con il dare le ricette più semplici per poi salire di difficoltà: dalla pasta-sciutta aglio olio peperoncino, al risotto di pesce, alla zuppa di gamberi al gulasch alla "poenta in tocio", alla steak tartare, al pesce in ogni sua forma e dimensione. Cilegina sulla torta, una délicatesse di cioccolato e pere. Il ringraziamento doveroso, a fine libro, va alla madre Wally, cuoca appassionata che ha dato allo scrittore i primi rudimenti sull'arte di cucinare.

Ines Thomas

