

Il romanzo di Roberto Perrone: personaggi inventati, ristoranti e ricette veri

Amori (e guerre) fra chef Un tuffo nei sapori perduti

La prima scorribanda è a bordo di un aereo che riporta Augusto Cavasso da Boston a Malpensa. Miglior play della Nba, lo chiamano «The Magic Italian». Gioca a basket con i Celtics. È il figlio del cuoco che tutte le guide definiscono «geniale», il tiranno Cesare. Alla fine dell'ultima partita (persa) della sua carriera, Augusto riceve dall'Italia la notizia della morte del padre. Il romanzo di Roberto Perrone, cronista gastronomico-sportivo che racconta ogni sabato in questo spazio le tavole e i piatti d'Italia, inizia da questo ritorno verso la Liguria per prendere le redini del ristorante di famiglia. Un ritorno che deve fare i conti con l'ingombrante figura paterna e che diventa presto un tuffo nell'olfatto e nel palato perduto in America, dove Augusto era diventato un maghetto degli hamburger. «La cucina degli amori impossibili» è il titolo del libro (Mondadori, 290 pagine, 17 euro).

Uno stile leggero come i piatti afferrati (e degustati) al volo tra la recensione di un ristorante e una partita. Iniezioni d'ironia che sembrano lo specchio di ricette di cuochi abili a sdrammatizzare la tradizione. Come una risata che fa diventare moderna anche la più classica delle storie d'amore, quella dei Montecchi e dei Capuleti. I Giulietta e Romeo di Perrone si incontrano, a loro insaputa, sull'aereo. La sorpresa di due sconosciuti che abbattano le distanze. Un brindisi (champagne lui, doppia vodka lei), un bacio. E all'atterraggio la scoperta: i parenti rivelano che sono i rampolli di due famiglie che stanno

combattendo da due decenni una guerra a colpi di stelle Michelin. Lui, discendente del Cavasso che ha dedicato una stanza di casa alla collezione dei trofei culinari. Lei, Rossella, che ha imparato il mestiere negli Stati Uniti ed è pronta a prendere il posto del padre, Vittorio Maggiorasca, ex sous chef, ovvero aiuto cuoco di Cesare. Considerato un traditore per aver lasciato il suo maestro e aver aperto un locale rivale «copiando le ricette».

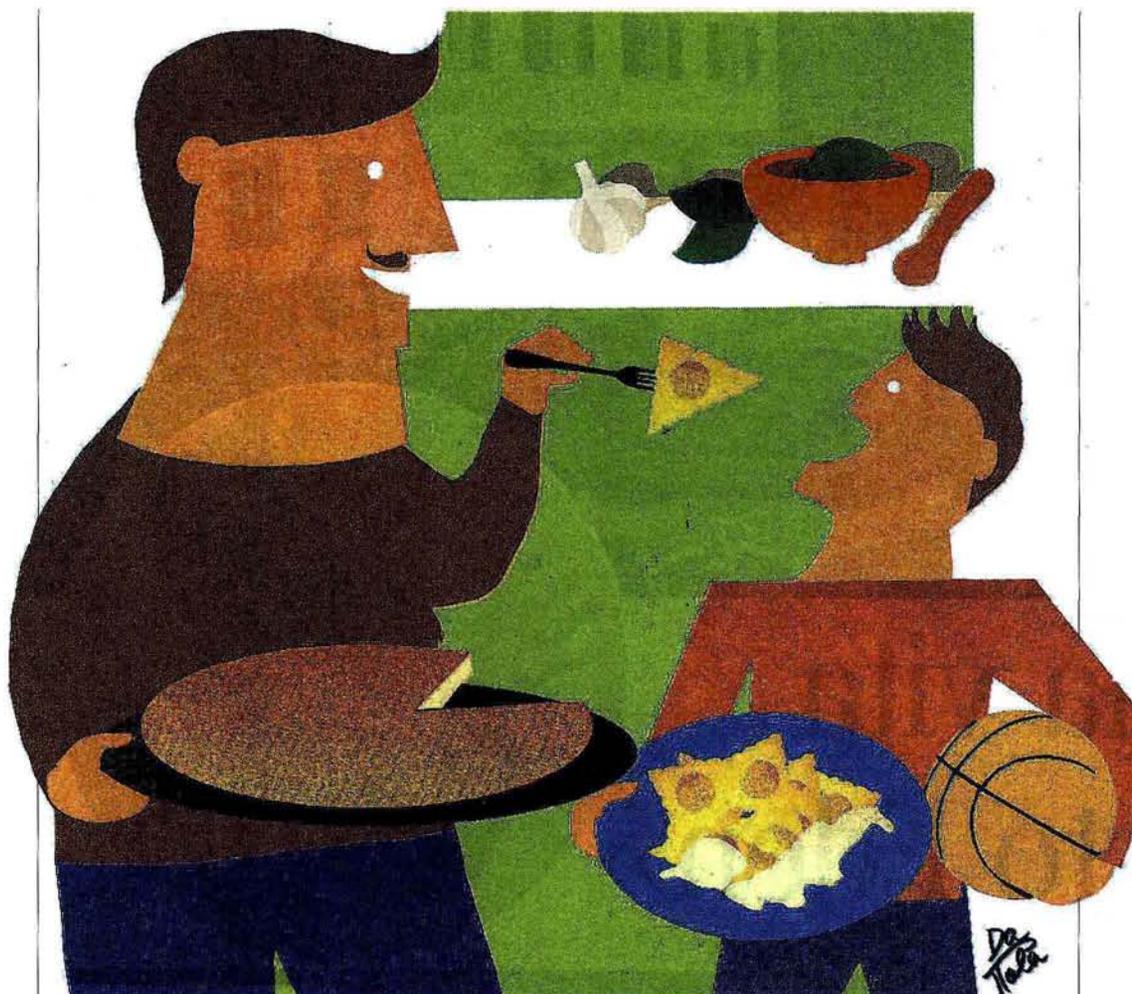
Un romanzo d'amore? Certo, ma non solo. Le ricette che vengono descritte nei dettagli e attribuite ai cuochi protagonisti dei libri sono tratte dalla seconda parte, la più panciuta e divertente, del lavoro di Perrone, la recensione dei ristoranti (veri). Così tra le pagine de «La cucina degli amori impossibili» c'è un itinerario parallelo a quello narrativo. È una carrellata di protagonisti della cucina italiana e di capisaldi della tradizione ligure, come la «Manuelina» di Recco, alla cui saga familiare si è ispirato il racconto dei coloriti passaggi generazionali dei ristoranti (immaginari). Dalle rustiche osterie dei nonni, in cui c'erano piatti immutabili quanto imperdibili, ai menù che devono piacere anche al critico funereo descritto nel libro (non tenero con le guide, Perrone fa dire a Rossella: «Vogliamo parlare di quello che circola sottobanco per condizionarle?»).

Ecco quindi le «Lumache petit gris della pianura con porcini d'estate, erbe aromatiche e germogli d'aglio dolce» firmate da Nadia e Giovanni Santini del «Pescatore» di Runate-Canneto sull'Oglio, autori della ricetta che

chiude il racconto — una incursione nel lusso — la «Terrina di astice con caviale Asetra Royal, olio extra vergine toscano e zenzero». Poi rotta scorribandesca verso Sud, da Alfonso Iaccarino, e il suo orto mediterraneo, del «Don Alfonso», Sant'Agata sui Due Golfi, per rendere omaggio al «Vesuvio di Rigatoni» e per evocare i babà di amarena e zabaione. Sempre più a Sud, il viaggio porta in Sicilia, tra il barocco di Ciccio Sultano del «Duomo» di Ragusa, con gli «Spaghetti con tartara di alici, bottarga di tonno e succo di carota».

Fughe d'amore in Panda e Franciacorta e Trento doc nei calici per Augusto-Romeo e Rossella-Giulietta. Con la guerra tra le due famiglie sullo sfondo. «Ora che nostro padre non c'è più — dice una delle due sorelle dell'ormai ex stella del basket — Maggiorasca vuole tentare l'assalto finale, vuole rovesciare i ruoli e la storia. Diventare lui il numero uno». Lo sguardo del protagonista di Perrone è placido come può essere a mezzogiorno d'estate il mare ligure. Augusto è un cultore di musica leggera italiana anni 70 e di intimo femminile: il suo gioco è indovinare, scherzandoci su, cosa indossano le donne. Il suo motto lieve è stato scovato durante un viaggio in California, sullo scontrino di un ristorante, poi incornicato e appeso in cucina: «Vayas con Dios». Si immagina vite in cui «ognuno costruisce il suo livello/modello di felicità, senza poi volerlo imporre agli altri, e poi "andate con Dio"». In una scorribanda senza fine.

Luciano Ferraro
(divini.corriere.it)



La ricetta nel libro

Minestra di pasta e aragosta

di Pino Cuttaia *

Ingredienti per sei persone: 500 grammi di aragosta; 250 grammi di pasta mista; un chilo di pomodoro ramato; uno spicchio di aglio rosso di Nubia; un peperoncino; 100 grammi di olio extra vergine di oliva; prezzemolo; basilico; un cucchiaino di concentrato di pomodoro; 50 grammi di

mandorle tostate. Procedimento: dividere in due l'aragosta conservando a parte sia il midollo estratto dalla testa che la polpa.

Fare un soffritto con l'olio, l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino, aggiungere il midollo dell'aragosta e far cuocere per qualche minuto. Prendere i pomodori, quindi frullarli e metterli in una stamigna per estrarne l'acqua, unirla al soffritto preparato in precedenza. Aggiungere i gusci

dell'aragosta e far ridurre. Una volta che la zuppa sarà pronta, aggiungere la pasta mista e, quasi a fine cottura, la coda dell'aragosta tagliata a pezzi, le mandorle tostate un po' sbriciolate, il concentrato di pomodoro, il basilico e infine un filo di olio extra vergine di oliva.

* *La Madia, Licata*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La copertina



«La cucina degli amori impossibili» è il titolo del libro di Roberto Perrone (Mondadori, 290 pagine, 17 euro). Questa settimana la consueta rubrica di Perrone «Scorribande» lascia il posto alla recensione del libro



Mondadori Duomo Domani sarà presentato il romanzo «La cucina degli amori impossibili» Pansotti e intrighi del ligure Perrone



Radici

Roberto Perrone con la moglie Emanuela. Il suo libro, edito da Mondadori, è ambientato in Riviera ed è la storia di due famiglie di ristoratori che si fanno la guerra. Di mezzo un amore alla Romeo e Giulietta, tra un uomo e una donna di fazioni (famiglie) rivali

Sarà meno noto di quello yiddish, ma se esiste un sense of humour ligure, Roberto Perrone ce l'ha. Il suo ultimo libro («La cucina degli amori impossibili», Mondadori, 330 pagine, 17 euro) ne è infarcito. La terminologia cibetica è lecita, trattandosi di una sorta di romanzo culinario. Due famiglie di ristoratori titolati si fanno la guerra in un paese della Riviera, a scambussolare le carte l'innamoramento tra Augusto, il protagonista, e Rossella, la figlia della dinastia rivale.

C'è tanta Liguria nel nuovo libro di Roberto Perrone, sarà per i suoi natali (Rapallo), sarà che terzamenti e muri a secco sono luoghi fertili per storie, intrighi, giallo e sensualità. C'è tanta Recco nelle pagine, sarà per via della moglie, discendente dei Carbone

del ristorante «Manuelina», leggendari nell'arte di impastare focacce. Il gioco di parole, la battuta effervescente e spiazzante, il battibecco sagace invogliano la lettura di Perrone, scrittore sempre più maturo e sicuro di sé, soprattutto nella costruzione dei personaggi.

Il romanzo può essere usato come prontuario di ricette liguri. Balena tra tutte il ripieno dei pansotti, utilizzato nel racconto come imprinting del protagonista e di tutti i golosi, nel senso del girone

Appetiti

È una sorta di «romanzo culinario» e può essere usato anche come prontuario di ottime ricette

dantesco. La ricetta è perfetta e smaschera, nell'autore giornalista sportivo, la pignoleria proficua dei palati fini ereditati dallo sport.

Unico neo inquietante, la malsana abitudine del protagonista di indovinare la marca degli abiti e della biancheria intima di ogni donna che incontra. La cosa, a parte il chiaro riferimento «breteastone-liano», rivelerà quel pizzico di autobiografico proprio di ogni romanzo? Se sì, mai più nessuna donna incontrerà Perrone senza un minimo di imbarazzo.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domani, alle ore 18.30, libreria Mondadori di piazza Duomo, ingr. libero. Con l'autore intervengono Antonio D'Orrico e Paolo Marchi



Piaceri **Libri** / di Antonio D'Orrico

Una Giulietta e Romeo dei ristoranti liguri

La rivalità mortale tra due cuochi della Riviera minaccia la love story tra i figli. Commedia rosa dal retrogusto amaro

Augusto Cavasso è un campione italiano di pallacanestro e gioca nella Nba in America. È arrivato all'ultima partita di una luminosa carriera e ha appena finito di disputarla quando riceve la notizia che suo padre, Cesare, è morto. Con il padre, un famosissimo cuoco (che detestava e proibiva l'uso della parola "chef"), Augusto ha da tempo e bruscamente interrotto ogni rapporto perché non ne sopportava il carattere autoritario ed egocentrico, non tollerava la vertiginosa considerazione che il genitore aveva di se stesso.

Augusto sale sul primo aereo per l'Italia dove, in un paesino ligure, la famiglia Cavasso vive e dove il patriarca aveva il suo stellatissimo (nel senso delle stelle Michelin) ristorante, il tempio dove officiava il suo culto personale (checché ne pensi il figlio, a me Cesare Cavasso sta simpaticissimo). Mentre è in volo, Augusto ripensa alla sua vita e al tormentato legame col padre (ma senza segni di cedimento o di pentimento bensì continuando a detestarlo). A scuoterlo dai ricordi è una bella ragazza che sta litigando con le hostess a proposito dei privilegi di chi viaggia in prima classe rispetto a quelli che viaggiano in economica. Augusto (che è un uomo che guarda le donne - ancora ce n'è qualcuno! -, anzi fa loro delle radiografie complete con dettagliate analisi dei capi



LA CUCINA DEGLI AMORI IMPOSSIBILI

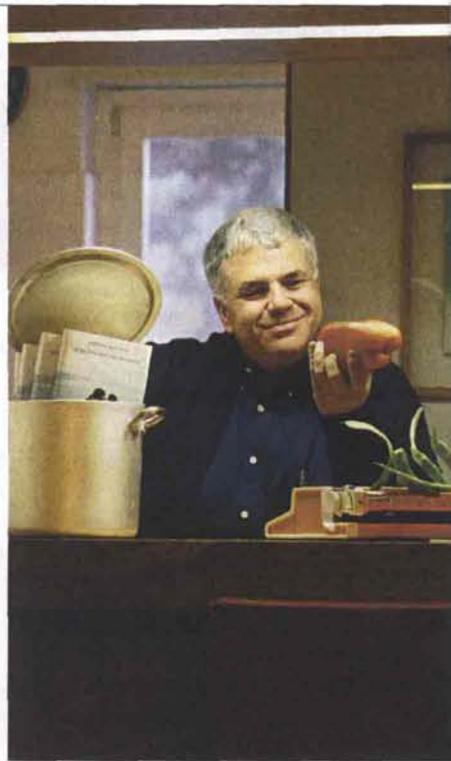
di **Roberto Perrone**
(Mondadori)

di vestiario che indossano) è molto divertito dall'alterco e interviene cavallerescamente a difesa di Rossella, così si chiama la contestatrice. Da cosa nasce cosa e Augusto e Rossella cominciano a scambiarsi, ad altissima quota, le prime esplorative tenerezze. Il loro è amore a prima vista.

Al momento dello sbarco il sogno si scontra con una realtà non altrettanto gradevole. Una delle sue sorelle

informa Augusto che la ragazza da lui conosciuta in volo è una nemica acerrima della famiglia Cavasso (e qui "famiglia" ha anche la sfumatura di significato che assume quando è pronunciata in ambito mafioso). L'ex campione di basket viene catapultato in una riedizione gastronomica di Giulietta e Romeo. Cosa è accaduto? È accaduto che Cavasso padre ha avuto per anni un secondo che poi lo ha tradito carpandogli segreti industriali, aprendo un ristorante concorrente e giurandogliela a morte. Costui è il padre di Rossella, subornato dalla moglie che ha sempre nutrito invidia nei confronti dei Cavasso covando verso quella dinastia di gourmet un rancore feroce (di natura sociale, estetica, culturale).

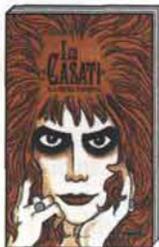
È una guerra che Augusto non vuole combattere. Lui non vuole saperne di neo-Capuleti e di neo-Montecchi. Non vuole saperne del locale, della sua tradizione, del suo prestigio. Ha altri progetti. Ora che ha smesso di giocare a



Cosa bolle in pentola

Roberto Perrone, giornalista del Corriere, autore dei romanzi *La lunga e Averti trovato ora*. Nella pagina accanto, lo scrittore giapponese Kenzaburo Oe, Nobel letteratura 1994.

IN 25 PAROLE



LA CASATI. LA MUSA EGOISTA
di **Vanna Vinci**
Rizzoli Lizard

Storia della marchesa Luisa Casati (1881-1957) che ebbe come amante Gabriele d'Annunzio e fu il più bel personaggio inventato da d'Annunzio (a parte d'Annunzio stesso).



RACCONTO D'AUTUNNO
di **Tommaso Landolfi**
Adelphi

Il racconto più strano ambientato durante la Resistenza. Della Resistenza non c'è quasi l'ombra. Se fosse, proprio per questo, il miglior racconto scritto sulla Resistenza?



ROMA, SI GIRAI! 2
di **Mauro D'Avino** e **Lorenzo Rumori**
Gremese

Le strade, le case, i quartieri dei film ambientati nella capitale. Il libro conferma un vecchio sospetto: Verdone ha un occhio pasoliniano per le location.



Cammeo / La lettrice emotiva che temeva mi avessero deportato improvvisamente in Russia

LA FACCIA PIÙ BELLA DEL NOVECENTO. Vito Pafundi, Potenza, vota Kenzaburo Oe, perché la sua faccia è «il risultato di una vita vissuta intensamente che non gli ha risparmiato niente». Gentile Vito, non sono convinto.

NON SCODIAMO L'AUDACIA. Emanuela Minnai scrive a proposito di *La locanda degli annegati* di Simenon, racconti da me celebrati su *La lettura*: «Non so da quanti anni la leggo, il suo sguardo sui libri e anche sugli uomini mi piace molto, anche sul calcio. Non le ho mai scritto perché temo ricevo migliaia di lettere. Oggi però voglio farlo. Ci vuole audacia in Italia a parlare di "racconti" che se non profumano di lago o cose del genere non vengono considerati scrittura seria, anche se si tratta di Simenon. A proposito io credevo di avere letto tutto e che niente di questo grande scrittore mi avrebbe più stupito. Mi sbagliavo». La ringrazio e le dico, con estrema sincerità, che non ci vuole tutta questa audacia a scrivere quattro parole su un giornale. È normale mestiere. L'audacia ci vuole e va scomodata per altre cose, di più grave momento (come si diceva una volta).

ASSENTEISTA? Avendo saltato una rubrica sono stato sommerso di lettere. Vi ringrazio per la premura. Barbara Giorgi ha scritto una lettera preoccupata: «Sono Barbara di Rapallo: lo so, le avevo detto che non l'avrei più disturbata, ma quest'ultimo venerdì dal magazine mancavano le sue rubriche – un colpo al cuore! – e quindi... insomma... parliamone. Io sono un'emotiva patologica – l'avrà capito – mi appassiono e mi affeziono anche a distanza e le brutte sorprese mi destabilizzano (anche le belle, se è per questo...). Lì per lì, ho persino pensato a un dispetto del mio edicolante (da tempo ha "sgamato" il mio misero e solitario acquisto del venerdì): temevo mi avesse staccato apposta le sue pagine. Se fossimo in Russia, penserei a una improvvisa deportazione: con quell'aria da simpatica canaglia e con l'acume critico che si ritrova magari lei è davvero "scomoda" per qualcuno... ma suavia, siamo in Italia, in un Paese libero e democratico, quindi non è andata così. Ho escluso, per scaramanzia, un eventuale problema di salute; e poi, quando mai le simpatiche canaglie (vd. sopra) si ammalano o perdono? Ho anche contemplato la possibilità di un involontario "effetto boomerang" provocato da noi lettori a lei fedelissimi: il successo, si sa, suscita invidia e l'invidia prima o poi porta guai... Ma anche questa ipotesi suona macchinosa ed è credibile solo per me che, quanto a senso della realtà, difetto non poco. Da ultimo, mi sono detta che forse la concorrenza (?) le ha fatto un'offerta talmente vantaggiosa da non poter essere rifiutata: ok va bene, felice per lei, però almeno ci/mi dica: dove possiamo trovarla? Mi gioco anche la carta del patetico ricatto: se venerdì prossimo le sue rubriche saranno ancora "desaparecidas", non comprerò più il *Corriere* (sai che danno?! però – come si dice – in fondo tutto fa brodo!). P.S.: il mio romanzo "rothiano" preferito è *Il fantasma esce di scena*, non c'entra nulla con quanto scritto sopra – lo so – sto solo tentando di provocare una qualche compassionevole risposta». Tranquilla Barbara, sono tornato.

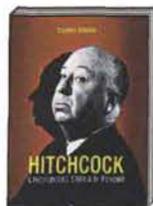
adorrico@corriere.it

basket, coltiva l'idea di diventare uno sceneggiatore (il cinema è una sua grande passione così come la musica leggera italiana degli anni Sessanta e Settanta, anche quella più kitsch, in particolare quella più kitsch). E, soprattutto, lui vuole vivere la sua storia d'amore appena sbocciata con Rossella senza farsi ricattare dalle faide familiar-ristorative dietro le quali intravede l'ombra ingombrante, anche adesso che non c'è più, del padre. Ma non sarà facile e succederanno molte cose che tingeranno la vicenda di rosa, di giallo e (quasi) di nero.

Roberto Perrone ha scritto una commedia perfetta dove mischia le sue varie passioni (lo sport, la Liguria – di riviera e d'entroterra –, l'alta cucina, il cinema, la musica leggera, l'abbigliamento femminile, quello che c'è oltre l'abbigliamento femminile) con toni ora scanzonati, ora romantici, ora drammatici (non lasciatevi fuorviare dalla finta bonomia di Perrone, il succo è amaro). Ne verrebbe fuori un bel film, di gusto francese più che italiano.

In Perrone ho creduto sin dai tempi di *Zamora* e di *La lunga*. Per lui ho infranto la regola che mi ero imposto di non scrivere sui libri dei colleghi del *Corriere* e, a causa di questo, un collega mi tolse perfino il saluto. Certi giornalisti sono più permalososi degli chef.

HITCHCOCK (L'INCREDIBILE STORIA DI PSYCHO)
di Stephen Rebello
il Castoro



Uscito nel giugno '60, *Psycho* polverizzò i record d'incasso. Per la prima volta fu proibito l'ingresso, allora usuale, a spettacolo cominciato. Hitchcock pretese, per rispetto della suspense, che fosse visto dall'inizio alla fine. Per Peter Bogdanovich è «probabilmente il film più visivo e cinematografico» del regista. Per Peter Cowie è «non solo il miglior film di Hitchcock, ma l'horror più intelligente e inquietante mai realizzato».



JACQUES BRIONVI

JACQUES BRIONVI

la Recensione

Amori, sport e cucina: la ricetta doc di Perrone è pronta per una fiction

C'è lo sport: basket e un pizzico di pallanuoto. C'è la cucina, la cucina dei grandi chef con tanto di ricette in fondo al libro. C'è l'amore tra gli eredi di due famiglie che sono peggio di Montecchi e Capuleti. C'è quel poco di sesso che aggiunge pepe: «Beh, caro, o mi scopi o comincio a pulire le alici». Roberto Perrone, giornalista del Corriere della Sera e scrittore è tornato a casa in questo suo *La cucina degli amori impossibili* (Mondadori) da poco in libreria. Appassionato di sport, di cucina, innamorato della sua Liguria, Perrone torna dalle parti di Rapallo, Santa Margherita e Recco per raccontare una storia che parte da lontano, dagli spogliatoi dello Staples Center di Los Angeles dove Augusto Cavasso ha appena giocato la sua ultima partita come play dei Boston Celtics. Quindici anni di carriera da protagonista nella Nba, lontano da casa e da quel padre campione di pallanuoto diventato chef stellato nel ristorante di casa in Riviera, un rapporto difficile che Cesare ha cercato di cancellare, restando invece in affettuoso contatto con le sue griffatissime sorelle. La morte improvvisa del padre, arrivatagli addosso mentre flirta con una giornalista televisiva, lo rispedisce su un volo verso casa e il futuro che lo aspetta. In una



LA CUCINA DEGLI AMORI IMPOSSIBILI

di Roberto Perrone, 290 pagine, 17 euro (Mondadori)

cabina di prima classe dell'aereo trova l'amore, senza accorgersi di tutti i guai che verranno, visto che si è innamorato della figlia del più grande nemico di suo padre, un altro cuoco, un ex amico. L'amore non si ferma nonostante le difficoltà anche quando i due si ritrovano a gestire i ristoranti di famiglia. Tutto sembra procedere tra sesso e ricette fino a che... La storia è carina, godibile, accompagnata da alcune chicche che gli appassionati di cucina troveranno imperdibili. Ci sono gli ingredienti per farne una fiction. D'altra parte è difficile in questo momento trovare due cose che possano piacere di più agli italiani di sport e cucina.

u.zap.



UN ROMANZO TRA I FORNELLI LA LIGURIA È IL VERO AMORE IMPOSSIBILE

Nel libro di **Perrone** ricette e intrecci in una terra ancora piena di segreti

EMANUELA SCHENONE

IL TITOLO non tragga in inganno. «La cucina degli amori impossibili» (Mondadori, 300 pagine, 17 euro) il nuovo libro di Roberto Perrone, scrittore e giornalista sportivo, oltre che esperto di enogastronomia, è sì una storia di grandi passioni e di buona tavola. Ma non solo. Tra le pagine abbondano intrighi, rivalità, conflitti, addolciti però da quel tocco di genuinità che poi è la vera nota dominante del romanzo.

Ricetta semplice ma collaudata, con quei sapori autentici e tipicamente liguri che affiorano qua e là, tra le maglie della fitta trama dove le storie di famiglia si intrecciano con le tradizioni di una terra difficile da vivere come da amare. E al tempo stesso, però, così gustosa da raccontare proprio per quel suo caparbio arroccarsi su se stessa che sembra quasi una sfida a chi tenta di esplorarla o di svelarla con il meccanismo di un romanzo. «Mi piaceva l'idea di parlare della mia regione, che non sempre riesce a farsi conoscere e apprezzare, così ho scelto di ambientare la storia nella riviera ligure» spiega Perrone «anche se il nome della località non viene mai citato, posso dire di essermi ispirato a Recco, il paese di mia moglie». Ma al di là delle coordinate geografiche Perrone, che è originario di Rapallo e vive a Milano, affronta questo ideale ritorno a casa attraverso lo sguardo e le emozioni di Augusto Cavasso, protagonista della vicenda, erede ribelle di una lunga genealogia di ristoratori che sceglie la fuga negli Stati Uniti, coronata da una carriera da star del basket nell'NBA, al ruolo di chef tra i fornelli di famiglia.

Almeno fino a quando la morte di suo padre, Cesare, patriarca dei Cavasso, non lo costringerà a ritornare. E quale voce narrante migliore, dunque, se non quella di un ligure che abiura le sue origini per poi riabbracciarle e riscoprirle più forti insieme a un amore, quello per la cucina, che è il vero collante che unisce, al di là delle distanze fisiche e affettive, tutti i personaggi della storia. E nel bizzarro incrocio dei loro destini, «del tutto immaginari» come precisa Perrone, ecco insinuarsi anche qualche elemento reale, come la passione per la pallanuoto e l'omaggio al glorioso Settebello che conquistò la medaglia d'oro all'Olimpiade di Roma del 1960 trainata dal leg-

gendario «caimano» Eraldo Pizzo. «Questa parte ovviamente non è inventata» spiega lo

scrittore «anche se poi ho giocato con la fantasia, includendo in quella mitica nazionale anche Cesare Cavasso, personaggio di pura finzione. Cerco sempre di inserire riferimenti allo sport nei miei libri: un po' come Hitchcock nei suoi film, mi piace ritagliarmi un cameo personale quando scrivo una storia».

E qui, a volerli cercare, i punti di contatto con la realtà ci sono eccome. Già, perché Perrone nel mondo della ristorazione è di casa, visto che sua moglie appartiene alla famiglia Carbone del ristorante «Manuelina» di Recco. «Ribadisco, questa non è una storia vera, però chiaramente qualche contaminazione con il reale c'è. Ad esempio, l'aneddoto su Iole, capostipite dei Cavasso, che decideva l'apertura straordinaria del locale solo dopo aver spiato dalla finestra la cilindrata dell'auto dei clienti, nasce da un episodio che ho sempre sentito raccontare sulla zia di mia moglie». E sullo sfondo di questa saga familiare, la rivalità con i Maggiorasca, titolari del ristorante concorrente dei Cavasso da sempre in competizione per la conquista della terza stella Michelin e l'attrazione fatale per la giovane Rossella, figlia proprio dei nemici giurati. Ma a dare sapidità alla storia, più delle passioni proibite, sono gli aromi e i gusti ritrovati che puntellano ogni pagina come pietre miliari di un percorso tardivo, ma fondamentale ai fini del racconto: l'educazione culinaria di Augusto. Una formazione che nasce da lontano, dai primi pansotti assaggiati nella cucina del padre, genuini e indimenticabili come le cose buone di un'infanzia mai rinnegata davvero, e che via via si arricchisce di suggestioni, di fragranze, di ricette e di paesaggi, quelli della riviera di Levante, di straordinaria bellezza.

C'è profumo di pesto nella ricostruzione dell'albero genealogico dei Cavasso, ma anche di maggiorana, di aglio, di focaccia appena sfornata e di mare, di acciughe, di bottarga, di marinata di aceto e di carpione. E c'è il ricordo della torta di riso gustata contemplando il promontorio di Portofino, c'è il cappon magro, piatto forte del locale per decenni e soprattutto c'è la leggenda della ventiduesima erba. L'ultimo, il più segreto ingrediente del famoso ripieno dei pansotti, suggello del successo del patron Cesare come chef più blaso-

nato d'Italia, nonché testimone di ogni ricambio generazionale alla guida della cucina del ristorante e della famiglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



UN CUORE DA GUSTARE. L'immagine di copertina del libro "La cucina degli amori impossibili" di Roberto Perrone unisce i due temi centrali della storia: sapori e passioni



NON SOLO SPORT. Perrone, giornalista sportivo, si occupa anche di enogastronomia



TRIBUTO AL CAIMANO Nel libro un omaggio alla nazionale di pallanuoto di Eraldo Pizzo





LO SCAFFALE

La fantasia di Stevenson lo fece nascere con una gamba di legno sull'Isola del Tesoro; Larsson lo rielaborò nel raffinato romanzo *La vera storia del pirata Long John Silver* (1995). Lo scrittore svedese ora propone un nuovo delizioso episodio, lasciato a lungo nel cassetto. Long John ormai vecchio trova due uomini moribondi su una spiaggia del Madagascar, un marinaio e un avido lord inglese scampati al naufragio di una spedizione schiavista. Li rifocilla, ascolta le loro storie di mare, destini bruciati dalla salsedine, ammutinamenti, capitani sadici, e impartisce loro una lezione sul senso del vivere. L'importante è capire che una notte di luna sul mare fosforescente o una casa lontana dall'umanità ingorda possono bastare. E che l'unica funzione del denaro è «averne abbastanza per non doversi inginocchiare, inchinare o piegare di fronte a nessuno». Bisogna intenderlo. Se non bastano le parole, meglio passare alle frustate.

L'ultima avventura del pirata Long John Silver
di Björn Larsson
trad. K. De Marco
Iperborea
pp. 80, € 7

Bruno Ventavoli



1

Padri
di Marco Pogliani
Mondadori
pp. 271, €18,50

Romanzo autobiografico corale e sincopato, solenne e scanzonato. La grande tribù milanese cattolica - sedici figli - di cui il padre dell'autore è ultimogenito; e quella diametralmente opposta - socialisti, una sola figlia - di sua madre. Lavoro, vicende privatissime e religione, con la Storia sullo sfondo. E al di là dell'esplicito omaggio ai valori che passano di generazione in generazione, *Padri* racconta anche - vista al microscopio e illuminata dai sentimenti - la formidabile avventura sociale ed economica degli italiani nell'ultimo secolo.

Francesco Manacorda

2

Muri rossi. Storie di occidentali in Cina
di Stefano Cammelli
Pagliai Editore
pp. 216, €12

Ti sembra di conoscerla la Cina, di afferrarne dinamiche e segreti. Poi d'un tratto è la Cina ad assalirti. Gli 8 occidentali - un ex diplomatico Usa, un giornalista, un broker, una studentessa, un missionario, un generale, un professore di letteratura e un cooperante - vivono quel Paese e si muovono come «indigeni». Ma poi ne restano, chi all'inizio chi alla fine, sempre sorpresi. Espulsi ed isolati. Restano solo una «cerniera» fra due mondi, Occidente e Oriente, i cui linguaggi continuano a essere reciprocamente ermetici.

Alberto Simoni

Destini intrecciati. Sono quelli del mercenario Logen Novedita, barbaro sanguinario, dell'inquisitore di Sua Maestà Sand dan Glokta, e del giovane nobile Jezal dan Luthar, vizioso sciupafemmine, protagonisti di questo primo tomo della trilogia epico-fantasy *The First Law* che ha proiettato l'inglese Joe Abercrombie nei piani alti delle classifiche in diversi Paesi. Puntando non su abusate figure di maghi e fattucchiere bensì sul rullo dei tamburi di guerre interminabili, raccontate con ritmo incalzante anche per i giovani adulti.

Ferdinando Albertazzi

3

Il richiamo delle spade
di Joe Abercrombie
trad. B. Tavani
Gargoyle
pp. 680, €19

4

Comunicare la trasparenza
a cura di F. Pomilio e D. Panosetti
Fausto Lupetti, pp. 167, €16

La trasparenza non è soltanto una condizione essenziale per la comunicazione, può diventare garanzia di una «regolazione etica» in qualsiasi campo di attività, dalla giustizia all'economia, dalla pubblica amministrazione alla politica. Franco Pomilio e Daniela Panosetti raccolgono in questo saggio vari contributi teorici, da Catricalà a De Rita, da Mannheim ad Ains, da Fertik a Zémor, per costruire un nuovo, stimolante strumento di valutazione multidisciplinare.

Nadia Ferrigo

5

La cucina degli amori impossibili
Roberto Perrone
Mondadori
pp. 300, €17

Roberto Perrone ha due passioni: lo sport e la cucina. Con questi ingredienti ha preparato un gran piatto, che si divora con gusto fino al gran finale. È la storia di due ristoranti stellati in un paese della Liguria, con i due chef in guerra fredda per una storia di ricette rubate. Spiazza un copione già scritto l'amore tra i loro eredi: entrambi arrivati dall'America, dove lui è un campione di basket e lei una cuoca di successo; entrambi richiamati a casa per l'ultimo assalto nella guerra delle stelle.

Marina Verna

6

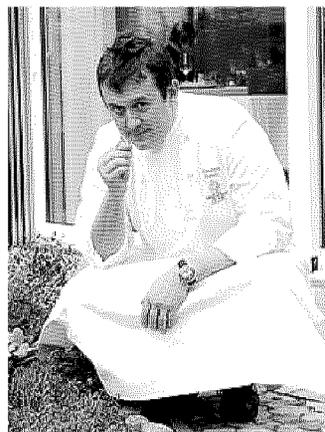
I ragazzi di via Po
Aldo Cazzullo
Oscar Mondadori
pp. XIII-296, €11

Favolosi gli anni Cinquanta sotto la Mole. La città non si esauriva con la morte di Pavese, come volle credere Bobbio. Aldo Cazzullo ripropone (uscì la prima volta nel 1997) la carovana di «energie nove» che impronterà il secondo dopoguerra a Torino, e non solo. Da Umberto Eco a Furio Colombo, da Gianni Vattimo a Claudio Magris, da Edoardo Sanguineti (a rappresentare, lui gozzaniano, un mondo sospeso fra sogno - non Sogno - e ironia) a Giovanni Arpino. Nella certezza che la maturità è tutto (se non spegne il fuoco grande di qua della linea d'ombra).

Bruno Quaranta

Il romanzo degli stellati, c'è Scarello

Esce oggi "La cucina degli amori impossibili" di Roberto Perrone sui grandi chef



Emanuele Scarello

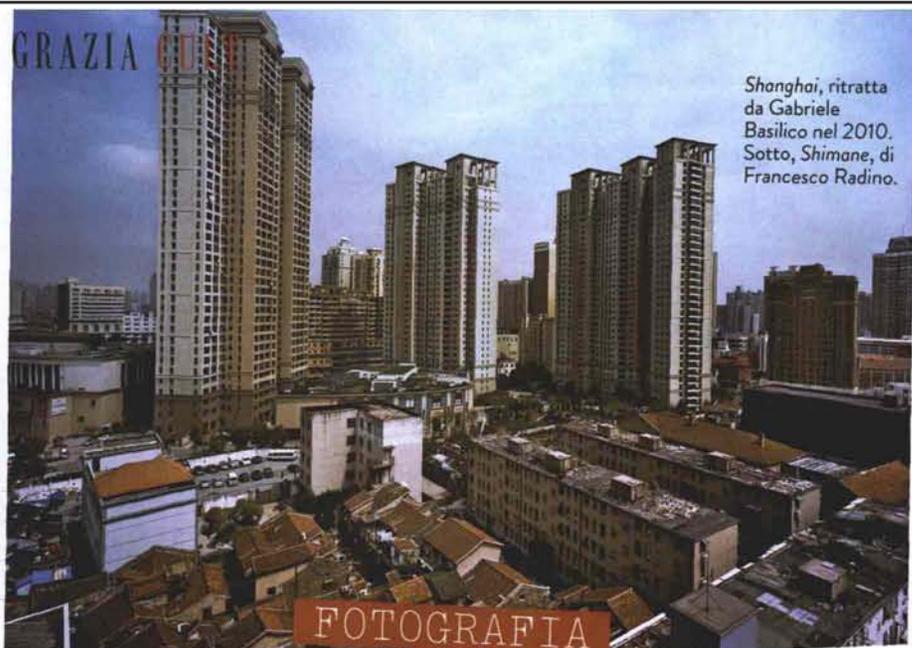
► UDINE

Una ricetta marinara di Emanuele Scarello, chef bi-stellato Michelin del ristorante *Agli Amici* di Godia, figura nel romanzo *La cucina degli amori impossibili*, in uscita oggi per Mondadori (200 pagine, 18 euro). Ne è autore Roberto Perrone, giornalista che scrive di sport, gastronomia e viaggi per il Corriere della Sera, nonché estimatore di Scarello, di cui ha molto apprezzato, ai tavoli degli Amici, un piatto creativo a base di pesci e costacei, evocatore delle maree e delle

onde. Tanto da inserirlo, in omaggio a un'eccellenza della cucina friulana, nelle pagine del suo nuovo libro. Storia di un piccolo paese ligure, reso celebre da due ristoranti stellati da sempre irriducibilmente rivali. Cesare Cavasso sostiene che Beppe Maggiorasca, ex *sous chef* nel suo ristorante, abbia tentato di rubargli le ricette; Beppe, al contrario, che sarebbe stato Cesare a ispirarsi alle sue idee. La loro rivalità dura per due decenni, senza che Beppe riesca a ottenere l'agognata terza stella (quella che fa veramente la differen-

za): fino all'improvvisa morte del patriarca Cavasso. Per Beppe Maggiorasca è il momento di strappare la terza stella al ristorante rivale e per farsi sostenere in questa impresa fa rientrare al paese la figlia Rossella, che da tempo vive all'estero. Sul suo volo verso Malpensa, la bella Rossella incontra Augusto, affascinante giocatore di basket, star dell'*Nba* americano: tra i due scatta un'attrazione fortissima, ma quando scendono dall'aereo leggono lo sgomento sui volti dei parenti in attesa: Augusto è figlio del defunto Cesare Cavasso...





Shanghai, ritratta da Gabriele Basilio nel 2010. Sotto, Shimane, di Francesco Radino.

FOTOGRAFIA

A ROMA MAESTRI IN GALLERIA

UN NUOVO SPAZIO NEL CUORE DELLA CAPITALE PER UNA MOSTRA CON IL MEGLIO DEI NOMI ITALIANI
DI Laura Incardona



Una bella notizia, in un periodo difficile per la cultura. In Largo della Fontanella Borghese, a due passi da via dei Condotti, apre un nuovo, bellissimo spazio espositivo. La Galleria del Cembalo, all'interno di Palazzo Borghese, inaugura con la mostra *Passaggi*: 12 nomi offrono uno sguardo originale su tre generazioni di fotografi italiani. Ci sono le foto, firmate da Ugo Mulas, di Marcel Duchamp e dei gioielli di Arnaldo Pomodoro; i padiglioni della Biennale di Venezia e le metropoli ritratte dal grande Gabriele Basilio; i reperti industriali, belli come preziose conchiglie, di Francesco Radino. Tra i giovani, è bello segnalare gli autoritratti di Silvia Camporesi e quelli di Moira Ricci.

DAL 17 MAGGIO AL 28 SETTEMBRE

FESTIVAL

PREPARATEVI ALL'ESTATE ROCK

DAI GREEN DAY A BRUCE SPRINGSTEEN, ALLE CAPANNELLE SI ALZA IL VOLUME
DI Angelo Sica

L'appuntamento musicale dell'estate romana? È il festival Rock in Roma 2013 (www.rockinroma.com) con una serie di concerti imperdibili all'Ippodromo delle Capannelle. Tantissimi i nomi di rilievo: come i Green Day, che si esibiranno il 5 giugno, gli Arctic Monkeys, il 10 luglio, Bruce Springsteen, l'11, gli Smashing Pumpkins, il 14, i Deep Purple, il 22. Tra gli artisti italiani, vedremo Max Gazzè, il 5 luglio, e Daniele Silvestri, il 25. Chiude la manifestazione il live dei Blur, il 29 luglio.



Damon Albarn dei Blur

Max Gazzè

Green Day

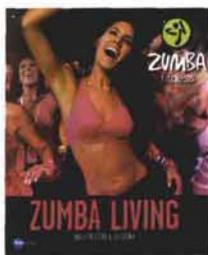
GOURMET

È L'ORA DI MANGIARE

TRE LIBRI GOLOSI PER OGNI TAPPA DELLA VITA: PER SINGLE, INNAMORATI E FUTURE MAMME



DUE CUORI E UNA CUCINA
La sfida tra due famiglie di chef stellati in un romanzo che mescola sentimenti e fornelli. Con ricette romantiche da provare in due.
La cucina degli amori impossibili, di Roberto Perrone (Mondadori)



LO ZUMBA METTE APPETITO
Non solo esercizi, ma anche piatti su misura per chi si scatena con la disciplina fitness del momento. In diretta dal Rimini Wellness 2013. **Zumba living** (Edizioni Fivestore - R.T.I.)



IL SAPORE DELLA GRAVIDANZA
Ricette equilibrate e firmate dallo "chef scienziato" Marco Bianchi che dà tutti gli ingredienti per una gravidanza sana, ma con gusto.
Nove mesi di ricette (Ponte alle Grazie)

[Home](#) > [Fuori Casa](#) > [Roberto Perrone firma "La Cucina degli Amori Impossibili"](#)

Romeo e Giulietta tra i fornelli, protagonisti del nuovo romanzo di Roberto Perrone.

Da qualche giorno in libreria "La Cucina degli Amori Impossibili", il romanzo che **Roberto Perrone**, firma sportiva e gastronomica del Corriere della Sera avrebbe voluto intitolare "Romeo e Giulietta" se non fosse che il titolo era già stato usato da un altro famoso scrittore.

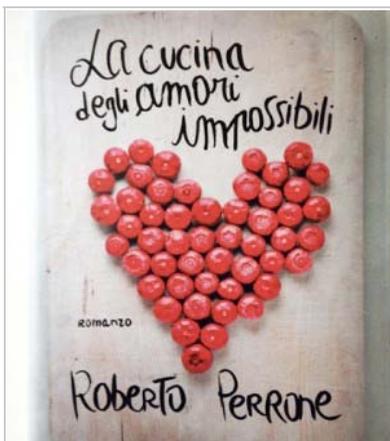
Le due passioni, il cibo e lo sport, che sono anche la professione di Perrone, si uniscono anche alla terza che lo scrittore ha confessato avrebbe voluto essere la sua vera carriera con la penna: il cinema. Il romanzo, infatti, potrebbe esser già la base per un avvincente commedia d'amore giocata sui sentimenti contrapposti e la saga familiare. Protagonisti, dunque, la ristorazione e l'eterna invidia tra locali vicini e in continua lotta, con scambio di accuse sul patrimonio di ricette, ma anche lo sport, visto che un paio di personaggi principali sono campioni nelle rispettive discipline, la pallanuoto, lo sport preferito di Perrone, che afferma così la sua origine ligure e la pallacanestro, peraltro non così appassionante per lo scrittore, ma che lo ha intrigato al punto di sceglierlo come lo sport del protagonista.

Un romanzo che lega amore, alta cucina, rivalità, risentimenti, il tutto condito dallo spirito tipicamente ligure per una lettura piacevole e utile, dal momento che nel testo vengono riportate alcune ricette suggerite da alcuni ristoratori amici di Perrone, tra gli altri **Pino Cuttaia** della **Madia** di Licata, **Gianni D'Amato** del **Rigoletto** di Reggiolo, ed **Enrico Buonocore** della **Langosteria 10** di Milano, che erano presenti alla conferenza stampa di Milano. Il ringraziamento più sentito a Gianni Carbone della "Manuelina" di Recco per la ricetta dei Pansotti alle noci, il "piatto della vita" di Perrone.

"La Cucina degli Amori Impossibili"

Mondadori

prezzo di copertina 17,00 €



Aldo Palaoro

[carousel](#) [cucina](#) [enrico buonocore](#) [gianni d'amato](#) [libri](#)

[la cucina degli amori impossibili](#) [news](#) [pino cuttaia](#) [roberto perrone](#)