

AMATRICIANA, LE RICETTE DI 33 GRANDI CHEF IN UN LIBRO PER SOLIDARIETÀ



8 Settembre 2017

AMATRICE - A distanza di un anno esatto dal terremoto, esce in libreria e negli online store *Amatricianae: Grandi Chef Italiani Insieme per Amatrice*: un progetto editoriale a scopo benefico, nato dall'idea della Casa Editrice Plan (con sede nelle Marche), che ha vissuto da vicino gli avvenimenti del 2016 e che è stato realizzato con Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Frutto di un grande lavoro corale, il libro *Amatricianae* raccoglie le ricette di oltre 30 esponenti dell'alta cucina italiana, che, con la collaborazione del Comune di Amatrice (che ha

tutelato con un marchio di origine la vera ricetta), hanno proposto personali interpretazioni dell'Amatriciana.



I proventi della vendita del libro, che ha un prezzo di copertina di 19,90 euro, saranno devoluti per finanziare alcuni progetti di ricostruzione a Configno, frazione di Amatrice conosciuta per il Museo delle Arti Tradizionali, nato sotto la supervisione del Ministero delle Belle Arti, per la sua oasi naturalistica, e per una corsa internazionale su strada (giunta quest'anno alla quarantesima edizione) che ha visto in passato la partecipazione di campioni come gli olimpionici **Gelindo Bordin** e **Stefano Baldini**.

“Non potevamo rimanere indifferenti alla richiesta d'aiuto delle popolazioni colpite dal sisma - dice il presidente di Alma **Enzo Malanca** - partendo da una ricetta simbolo della tradizione culinaria italiana come l'Amatriciana, che in questi ultimi 12 mesi è diventata il fulcro di molteplici iniziative benefiche, la nostra Scuola ha voluto coinvolgere grandi chef, gli stessi con cui collabora dal 2004 per formare i futuri ambasciatori della cucina italiana e con cui promuove la nostra identità gastronomica nel mondo. La risposta è stata straordinaria: sono una trentina i grandi interpreti della cucina italiana d'autore che hanno raccolto il nostro appello. Il risultato è *Amatricianæ*, un volume che non può mancare nelle librerie di foodie e semplici appassionati di cucina: lo si può considerare un percorso originale tra la storia, le caratteristiche e le curiosità dell'Amatriciana”.

Al progetto editoriale promosso da Alma e da Edizioni Plan hanno contribuito, in rigoroso ordine alfabetico, **Paolo Barrale; Massimo Bottura; Moreno Cedroni; Stefano Ciotti; Bruno Cossio; Accursio Craparo; Enrico Crippa; Stefano Deidda; Loretta Fanella; Fabio Giacomelli; Herbert Hintner; Ernesto Iaccarino; Antonia Klugmann; Pietro Leemann; Paolo Lopriore; Isa Mazzocchi; Alessandro Mocchi; Enrico Nativi; Davide**

Oldani; Giuseppe Pellegrino; Giancarlo Perbellini; Valeria Piccini; Niko Romito; Angelo Sabatelli; Luigi Salvi; Davide Scabin; Maurizio e Sandro Serva; Filippo Sinisgalli; Massimo Spigaroli; Luciano Tona; Fulvio Vailati; Gianfranco Vissani.

Non poteva esimersi dal proporre una sua interpretazione dell'amatriciana il maestro **Gualtiero Marchesi**, rettore di Alma, con il suo piatto dal titolo "Insieme", di inconfondibile eleganza.

Il libro *Amatricianae* è però molto di più di un semplice ricettario. Le sezioni propriamente culinarie ("Fedelissimi creativi", "Amatriciana nel cuore", "White amatriciana", "Alternativi ispirati", "Amatriciana di fiume, nell'orto e in insalata", "L'Amatriciana to go" e "Dolce e cara Amatriciana") sono infatti accompagnate da testi inediti firmati dai docenti di Alma: per fare alcuni esempi, **Luca Govoni**, responsabile di storia e cultura della gastronomia, approfondisce il contesto storico della ricetta dell'Amatriciana, mentre **Davide Mondin**, esperto di certificazioni e prodotti tipici, esamina il profilo degli ingredienti.

Il tema del rapporto tra cibo e territorio è curato da **Fabio Amadei**, docente di Storia e Cultura della Gastronomia, mentre l'analisi della ricetta è proposta da **Marino Marini**, storico bibliotecario di Alma.

Infine, il critico enogastronomico **Andrea Grignaffini** prova a fare chiarezza sull'eterno dilemma della cipolla nell'amatriciana; il giornalista e docente **Pierluigi Gorgoni** suggerisce invece alcuni abbinamenti enoici.

Il libro *Amatricianae*, che si apre con una sezione denominata Prolegomeni e con la ricetta di un amatriciano "verace" come **Luigi Salvi**, originario di Configno, discendente di una dinastia di ristoratori e Presidente di un'associazione impegnata a custodire le tradizioni culturali e culinarie della zona.

Gli scatti di **Arturo Delle Donne** accompagnano la lettura, con il taglio inconfondibile del fotografo che immortalava la preparazione in tutta la sua intimità, raggiungendo un grado di confidenza con l'immagine molto profonda. Preziosa la copertina di **Ugo Nespolo**, tra i più

acclamati artisti italiani contemporanei.

Si tratta di una serigrafia originale e vivace, che rimanda all'indiscutibile binomio tra arte e gastronomia: quest'ultima combina tradizione e rinnovamento, rappresenta un fattore di rigenerazione e ha la capacità di far cogliere una realtà nota con occhi nuovi.