

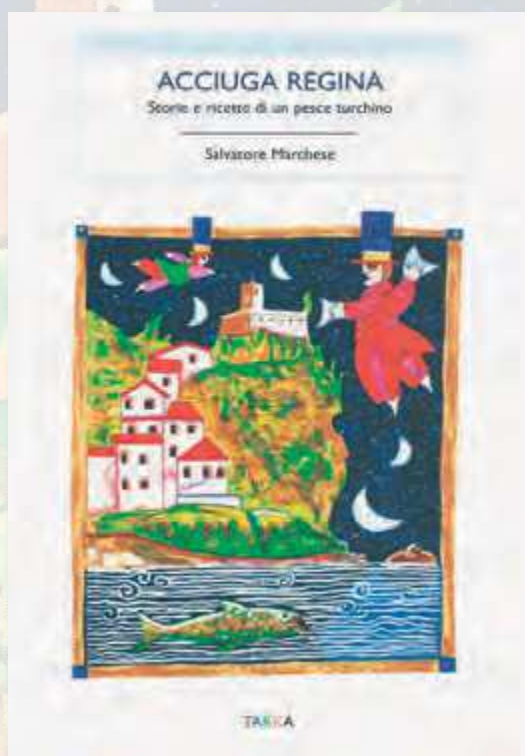
Acciuga regina

di Salvatore Marchese

330 pagine

€ 17,50

Tarka edizioni, Mulazzo (MS) 2018



Nella nuova edizione del suo libro "Acciuga regina", sottotitolato "Storie e ricette di un pesce turchino", Salvatore Marchese racconta tantissime storie che hanno come protagonista l'acciuga, giustamente considerata "la regina del pesce azzurro", costantemente amata e tenuta in grande considerazione nel corso dei secoli. E lo ha fatto con quello stile tutto suo (ben noto ai tanti lettori di Barolo & Co), stile che gli consente di scrivere libri di cucina composti non solo di ricette, ma arricchiti di profondi contenuti culturali, che accompagnano con puntualità da un lato le susseguenti epoche storiche e, dall'altro, i territori in cui quelle ricette si sono radicate e tramandate.

Troverete, ad esempio, raccontati nel libro l'importanza del *garum* nelle vicende di cucina dell'antica Roma, l'o-

riginalità dello spiccato sapore della colatura di alici di Cetara in provincia di Salerno lungo la Costiera Amalfitana, l'allegria delle grandi radunate conviviali legate al rito della *bagna caoda*, tuttora ben frequentate nelle case e nelle osterie delle Langhe e del Monferrato. Ricorda il cammino faticoso degli acciugai della Val Maira, una parte più decentrata e meno frequentata della provincia di Cuneo, fino a citare dalle trame dei "Malavoglia" le gesta della famiglia dei pescatori di Aci Trezza immortalata da Giovanni Verga, senza trascurare il gustoso *cappon magro*, "la migliore di tutte le insalate che si conoscono" secondo Giovan Battista e Giovanni Ratto, autori della *Cuciniera genovese*. E non ha dimenticato gli elogi dell'acciuga presenti nel grazioso manuale "Polizia e cucina" di autore anonimo

e realizzato prima del 1822. È tornato d'attualità grazie alla ristampa anastatica del 1984 curata dall'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Proprio le acciughe salate sono un ingrediente presente in numerose ricette.

Il libro di Salvatore Marchese, arricchito oltretutto da un nutrito intreccio di ricordi personali, di memorie gustative e di curiosità proprie del giornalista, rappresenta un ricco e gustoso omaggio all'acciuga, nel quale le ricette, sempre descritte con puntuali riferimenti bibliografici, fanno parte integrante delle piccole e grandi vicende di un passato che costituisce uno straordinario patrimonio gastronomico a disposizione delle nuove generazioni.