

IN LIBRERIA DI ANDREA GRIGNAFFINI E BOB NOTO

«Il cuoco universale», un viaggio nel globo della gastronomia

Sandro Piovani

■ Sono 30 euro ben spesi: l'ultima fatica di Andrea Grignaffini (e Bob Noto) è in libreria (*Il cuoco universale*, la cultura nel piatto Marsilio editore). Un libro voluto dalla «Fondazione Cologni», istituzione privata no profit attiva dal 1995 a Milano che promuove iniziative culturali, scientifiche e divulgative per la tutela e la diffusione dell'alto artigianato.

E la cucina mondiale di cui parla Andrea Grignaffini in questo libro è certamente alto artigianato. Del giornalista parmigiano ormai si sa tutto: classe 1963, si occupa (e scrive) da oltre 25 anni di enogastronomia. Pluripremiato, collabora anche con la Gazzetta di Parma, come potete leggere proprio da queste pagine. E il suo ultimo libro si avvale dell'arte fotografica di Bob Noto, un altro «santone» del giornalismo gastronomico,

che da sempre si occupa fotografia, grafica e gastronomia. Così da questi due big, per di più affiancati in alcune parti del libro, da altri mostri sacri del giornalismo gastronomico come Luigi Cremona, Davide Paolini, Sergio Grasso e soprattutto Alessandra Meldolesi, ecco che si può capire come l'arte (e l'artigianato) dello chef non si casuale.

In una trentina di capitoli monotematici Grignaffini e Noto viaggiano attraverso la grande cucina contemporanea. L'idea è quella di capire la figura del cuoco, sempre più impegnato a realizzare piatti ma non solo. Con il ritorno alla valorizzazione dei prodotti del territorio ma anche una nuova sensibilità verso le problematiche salutistiche. Un cammino nella storia della cucina sino agli impegni attuali dei grandi chef. Una sorta di manuale di filosofia della cucina. Da non perdere. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

