

libri

## La baracca dello Zazzeri

**Autore:** Patrizia Turini

**Foto:** Bruno Bruchi

**Editore:** La Pineta, Marina di Bibbona (Li)

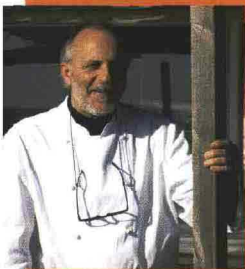


La Pineta è un ristorante sulla spiaggia, poco più che un capanno, al confine fra terra e mare: da una parte, il Tirreno, dall'altra, una striscia di sabbia protetta da una macchia di pini. Un luogo incantato, quest'angolo di Maremma, dove Luciano Zazzeri, cuoco pescatore (ma anche cacciatore) ammalia i visitatori con la sua gentilezza sincera e con i suoi piatti semplici e raffinati. Una cucina, la sua, che attinge a piene mani dal mare ma non solo, rispettosa della materia prima, freschissima, talvolta procurata in prima persona, sempre scelta con occhio professionale. La Pineta e il suo anfitrione, però, non sono un universo a sé stante, ma vivono inseriti in una realtà fatta di luoghi e di persone. Ed è quindi anche attraverso i punti di vista di chi frequenta il suo ristorante (amici, giornalisti, produttori di vino) che il personaggio Luciano Zazzeri, la sua filosofia e i suoi rapporti con il territorio si delineano a tutto tondo. Un mondo, quello dello Zazzeri, da scoprire senz'altro di persona e ora anche attraverso i testi di Patrizia Turini e le belle foto del libro.

### Luciano Zazzeri si racconta

**"A**ll'età di 14 anni mi piaceva aiutare la nonna a preparare il cibo. Così, iniziai a prendere dimestichezza con il mestiere". Luciano Zazzeri racconta così gli esordi della sua carriera in un'intervista rilasciata qualche anno fa a Salvatore Marchese e pubblicata sul secondo numero di HO.RE.CA. Magazine. Nato in riva al mare, il suo destino è però la pesca. "Andare in barca costituiva per me una cosa del tutto naturale - ricorda lo chef pescatore-. Tuttora, appena posso, esco a pescare, di giorno o di notte, per soddisfare la grandissima passione che continuo a coltivare. L'eventualità di met-

tere sul fuoco esemplari catturati personalmente rappresenta un motivo di legittimo orgoglio. Per fortuna, però, non mi mancano i fornitori fidatissimi che mi aiutano a mantenere alto il livello delle proposte. (...) Preferisco servire i tranci di pesce di maggior consistenza perché il sapore è più pronunciato e sostanzioso rispetto a quelli di dimensioni più minute, spesso d'allevamento, tutti uguali. Ma la vera gioia, a mio parere, è procurata dalla possibilità di preparare, magari al forno, un bel pesce intero da pulire e diliscare davanti ai commensali, ciascuno in attesa di ricevere la propria porzione".



### Il personaggio

Luciano Zazzeri, classe 1956, è nato a Marina di Bibbona. La famiglia gestisce uno stabilimento balneare che, in anticipo sui tempi offre anche un servizio di ristorazione. In cucina, la nonna, la madre e la zia di Luciano, che dapprima intraprende la carriera di pescatore professionista a fianco del padre e dello zio, dando una mano ai fornelli nei ritagli di tempo. È solo dopo i 30 anni che Zazzeri dedica sempre più tempo alla ristorazione, dividendosi tra cucina, sala e pesca. Nel 1995 il ristorante di famiglia rinasce come La Pineta di Luciano Zazzeri. Qui, lo chef può esprimere appieno la sua filosofia di cucina: piatti semplici, cotture che rispettano la materia prima. Oggi Luciano è affiancato dai figli Andrea in sala e Daniele in cucina.



**Q.B. La cucina quanto basta**

**Autore:** Sapo Matteucci  
**Editore:** Gius. Laterza & Figli, Roma-Barì  
**Prezzo:** 10,50 euro

È un genere sempre popolare quello dei libri di cucina scritti da dilettanti, appassionati, non professionisti. Segno del grande interesse per l'arte dei fornelli che attraversa la società e che si riflette in libreria. Ogni tanto c'è qualche libro che si fa notare nel panorama delle novità. Come questo, in cui le ricette sono raccontate come te le racconterebbe un amico sorseggiando un calice di vino, inframmezzate da aneddoti, battute, suggerimenti, trucchi svelati, chiacchiere intorno al tavolo.



**Marchesi si nasce**

**Autori:** Gualtiero Marchesi con Carlo G. Valli  
**Editore:** Rizzoli, Milano  
**Prezzo:** 17,50 euro

L'autobiografia di Gualtiero Marchesi ha, giustamente, un incipit da leggenda: "Sono stato scodellato in una capiente casseruola di rame imbottita di panni morbidi..." I primi esperimenti nella cucina dell'albergo di famiglia, gli amici artisti, la passione per la musica, l'apprendistato in Francia già ultratrentenne, l'apertura del ristorante in via Bonvesin della Riva, i successi e le difficoltà, il trasferimento in Franciacorta e il ritorno a Milano: se non tutto, c'è molto in questo libro in cui Marchesi racconta i suoi 80 anni.



**I love beer**

**Autore:** Gea Gardini  
**Editore:** Leonardo Publishing, Milano  
**Prezzo:** 14,90 euro

La birra spiegata da chi la birra la fa. È targato Heineken questo agile volume che, in modo chiaro e sintetico, spiega che cos'è la birra, come è stata prodotta nei millenni dalle diverse civiltà, come viene prodotta oggi, quali sono le diverse tipologie, come servirle per gustarle al meglio. Un capitolo è dedicato agli abbinamenti con il cibo e all'uso della birra come ingrediente. Per concludere, alcune pagine in cui si affrontano temi come il rapporto tra il consumo responsabile di birra e la salute e alcol e guida.



**Guido. Diario di bordo di una famiglia che ama il mare**

**Testi:** Massimo Roscia  
**Foto:** Davide Cheli, Cristian Valloni  
**Editore:** Nif, Castelvetro Piacentino  
**Prezzo:** s.p.

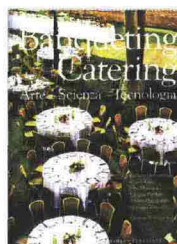
La famiglia del titolo è quella di Luca e Paolo Raschi, che - uno in sala, l'altro in cucina - sono i padroni di casa del locale aperto dal nonno Guido sulla spiaggia di Miramare di Rimini subito dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale. Poco più di un chiosco sulla sabbia, all'inizio, che vende piadine e spaghetti con le vongole, gelati e fritto misto. Oggi, tre generazioni dopo, è uno dei ristoranti di pesce più rinomati della città. Un bel libro, che racconta con parole e immagini la storia e la cucina di una famiglia.



**Cantina d'Isera. Memorie**

**Autore:** Enrica Rigotti  
**Foto:** Lino Volani  
**Editore:** AlcionEdizioni, Lavis  
**Prezzo:** s.p.

Nel 2007 la Cantina d'Isera, in provincia di Trento, ha celebrato i cento anni dalla fondazione. Due anni dopo è stato pubblicato questo volume fotografico, che è il resoconto per immagini della vendemmia del centenario. Una galleria di volti, quelli dei soci della cantina cooperativa, i protagonisti della vendemmia, coloro che ancorano l'attività della cantina al territorio. Una galleria in bianco e nero, in parte per ricordare le origini della cantina, nata nel 1907, in parte per segnare la continuità nel trascorrere del tempo.



**Banqueting & Catering**

**Autori vari**  
**Editore:** Bibliotheca Culinaria, Lodi  
**Prezzo:** 120 euro

Un manuale di quasi 500 pagine per addetti ai lavori che esplora tutti gli aspetti dell'organizzazione di un banchetto, un ricevimento o un cocktail per poche decine di persone o per migliaia di invitati. Un manuale che tiene conto delle nuove esigenze della clientela così come dei più avanzati sistemi di cottura o delle più efficienti tecniche di marketing, dell'organizzazione e divisione del lavoro così come dell'allestimento. Con case histories di grandi alberghi italiani.