

LA RECENSIONE Il nuovo libro di Alberto Girotto sulla cucina del riso edito da Aliberti

Il giro del mondo in trecento risotti

Sfoglio le pagine, indugio tra le fotografie golose, leggo, trasalendo, "Nasi Goreng" e la mente fugge lontano, a una cara figura familiare che, vissuta a lungo in Olanda con il suo secondo marito, era poi tornata in Italia portando con sé, oltre a una cultura molto radical e a una collezione vasta di cappelli che indossava con aristocratica nonchalance, anche una cucina fortemente impregnata di influenze indocinesi (l'Indocina fu, in passato, colonizzata dagli olandesi). Un profumo di spezie, di salsa d'ostriche e di pollo si leva, improvviso, da queste pagine scritte da Alberto Girotto e mi ritrovo a inseguire sapori che evocano ricordi. Capisco, allora, che anche un ricettario, pur dotto e arricchito di note etnologiche e antropologiche, può condurre molto lontano, ai confini del mondo o, come nel mio caso, addirittura ai confini di una vita quando la zia stupiva i suoi ospiti preparando il "Nasi Goreng", in quegli anni Settanta sconosciuto all'Italia provinciale: erano gli anni in cui Mario Soldati ben poteva ancora scrivere che a Vercelli le spighe di riso si usavano come a Saremo si usavano i fiori. Alberto Girotto, biellese, viaggiatore "del" mondo più che "nel" mondo, per motivi di lavoro oltre che di piacere, ha capitalizzato le sue passioni nei campi della gastronomia, dell'etnologia e della storia con questo "Tremila chicchi di riso" (Aliberti editore, 25 euro): una sorta di enciclopedia universale della cucina a base di riso. Del resto, Girotto ha collezionato



ben 4.200 ricette a base di riso, raccolte in più di 170 Paesi del mondo, e ha un blog, dello stesso titolo del libro, che del riso tutto dice, compendia e divulga.

Passione. Della sua passione, Girotto scrive nell'introduzione del testo, partendo dalla figura materna ("era una donna d'altri tempi, era una massaia e una grande cuoca" scrive) e paterna ("ricordo ancora con entusiasmo i racconti di mio padre sulla sua lunga permanenza africana") e dai menù familiari ("si consumava soprattutto il riso, che veniva cucinato in molti modi come per le minestre, per le frittelle, per alcuni soufflé anche se la parte del leone era recitata dai risotti") identificando nella buona tavola, nel viaggio e nel riso quell'imprinting su cui egli eserciterà, negli anni, la sua curiosità, viaggiando fra etnie e culture diverse e iniziando a scoprire varietà rare di riso e a collezionare ricette. «Gli orientali dice - sostengono che la loro ciotola di riso contiene 3 mila chicchi che corrispondono a circa 95 grammi, che rappresentano la

Alberto Girotto

3000 chicchi di riso

Un'ambiziosa enciclopedia di ricette e storie a base di riso. Oltre 2000 ricette da tutti i continenti. Un giro del mondo per gustare la cucina del riso di tutti i Paesi e scoprire la fantasia alimentare del genere umano.



porzione di un risotto di un occidentale e sono all'incirca la razione di un africano o un sudamericano».

Testo. Questo background, opportunamente fermentato e coltivato, ha oggi permesso a Alberto Girotto di portare il lettore per mano in un viaggio intorno al mondo scandito in circa 300 ricette, corredata ciascuna da note e fotografie. Diviso in capitoli che fanno riferimento alle varie zone del globo, il dotto ricettario restituisce nomi esotici come quello giapponese del *Butaniku*

LIBRO & BLOG Alberto Girotto (sopra), biellese e appassionato di gastronomia è l'autore del nuovo libro di Aliberti. Ha un blog in 4 lingue: "3000 chicchi di riso"

Chanan, il riso fritto con maiale, o quello indiano del *Dhaniya Pulao*, il riso al coriandolo, accendendo la curiosità del lettore, ma anche nomi più "domestici" come quello del francese del *riz à la provençale*, riso alla provençale, o del *Radetzkyreis* (il riso alla Radetzky: un dolce austriaco squisito) o del *Chicken & Rice* (il riso e pollo) della Carolina del Sud: insomma, dalla Cambogia alla Nuova Caledonia, passando per il Congo, l'Iraq, il Giappone, gli States e l'Europa, Girotto, nelle 281 pagine "saporite" del suo "Tremila chicchi di riso", riesce nell'impresa di confermare il detto di Alain Ducasse: cucinare è sempre un fatto di amore, un amore che comincia dalla materia prima.

• G.O.