

Portogallo, Slovenia, Marocco, Sudafrica, Australia e Cile, fino alle new entry a sorpresa di Cina, Giappone e Brasile. «Una qualità senza confini – chiosa Oreggia – che accomuna tutti i produttori presenti nella guida, facendo sì che non si sentano tra loro concorrenti quanto piuttosto portabandiera dell'eccellenza dell'olio extravergine che, in quanto tale, merita l'attenzione e l'apprezzamento dei consumatori». E, dove si può acquistare la preziosa guida? Nelle librerie oppure online, sul sito del critico enogastronomico, [www.marcooreggia.com](http://www.marcooreggia.com).

### Flos Olei 2010

Guida ai migliori extravergine del mondo

A CURA DI LAURA MARINELLI E MARCO OREGGIA

E.V.O. S.r.l., Roma, 2010

pp. 736, euro 26,00

## Arti culinarie

DI ENZO ROMEO



**Pagine ammolate nel** sugo e unte nell'olio. Olio santo, anzi Di Santo, giornalista romano di origine abruzzese, esperto di cose religiose ma amante anche della musica come della buona tavola. Insomma, uno che sa godersi il centuplo quaggiù prima dell'eternità. *A tavola con Dio* è un libriccino che non sfigura accanto ai tanti ricettari che affollano ormai i nostri scaffali. È stato pubblicato ormai tre anni or sono dall'Ave,

che è la casa editrice dell'Azione Cattolica. Ma non fatevi condizionare dalla data di stampa: la sua lettura non scade come certe pietanze in scatola. Diciamo che è uno slow food degli scaffali, con ingredienti (filosofico-religiosi) genuini.

**L'ingrediente-base è il** principio evangelico secondo cui non di solo pane (e companatico) vive l'uomo. Ovvero il cibo si gusta di più quando stiamo attenti non esclusivamente a cosa mangiamo, ma a come, dove, con chi. Scrive Erri De Luca nella bella prefazione-aperitivo: «Gianni Di Santo se ne va per tavole apparecchiate da comunità fraterne, pietanze coltivate a ritmo di preghiere, canti. Narra di cibo scodellato con più garbo e rispetto, che ha qualcosa da portare all'ascolto oltre che alla bocca. C'è regola e misura nella produzione di questo cibo narrato».

**L'autore confessa che** l'idea di scrivere queste pagine gli è venuta stando a pranzo con Enzo Bianchi, il priore della Comunità di Bose. Un esperto come Carlo Petrini aveva definito divine le arti culinarie del monaco piemontese e le attese non erano andate deluse. Un pasto a base di prodotti tipici delle Langhe, su cui troneggiava il lardo intrecciato nei grissini, concluso con un sorso di *pantagrumi*, una miscela di agrumi aromatizzata, roba da fare impallidire il migliore dei limoncelli.

**Di Santo ci** accompagna in luoghi a volte già famosi, a volte sconosciuti. Tra i famosi l'Eau Vive, il ristorante nel centro di Roma, a due passi dal Senato, gestito dalle pittoresche Lavoratrici Missionarie dell'Immacolata, giovani laiche consacrate che vengono da tutto il mondo e offrono una raffina-

ta cucina francese. Un'ambiente particolare, quasi rarefatto, dove si parla a bassa voce e a un certo punto si viene interrotti dall'Ave Maria recitata dal personale e – a discrezione – dai clienti.

**Da una mensa** a un luogo sacro, il viaggio etho-eno-gastro-nomico procede con spirituale leggerezza. Eppure ad ogni tappa troviamo immanenti illuminazioni. Solo per restare al bere: il Montalcino dell'Abbazia di Sant'Antimo, il Laurus dell'Eremo di Camaldoli, il Tre Gigli dei Cistercensi di Casamari e via degustando. Se poi vogliamo accompagnare un buon bicchiere con qualche stuzzichino possiamo assaggiare il robiola di Roccaverano, nell'alta Langa, prodotto dalla comunità di don Roberto Verri, o le confetture di marrons glacés delle monache di Vitorchiano, nel viterbese. Trova assonanze eucaristiche il poeta-teologo brasiliano Rubem Alves quando dice che nella minestra che bolle in pentola qualcosa cessa di essere quel che era affinché opossa esistere qualcosa di nuovo, di delizioso. Insomma, la cucina come rituale liturgico poiché il corpo risuscita mangiando. Amare è mangiare, amare è darsi da mangiare. Amen e buon appetito.

GIANNI DI SANTO

### A tavola con Dio

PREFAZIONE DI ERRI DE LUCA

AVE Editrice, Roma, 2007

pp. 140, euro 10,00

## Istanbul vista da Orhan Pamuk



**Più di 150** fotografie in bianco e nero descrivono la Istanbul degli anni cinquanta e sessanta del fotografo Ara Güler, detto l'occhio di Istanbul, e del premio Nobel per la letteratura Orhan Pamuk.

**Una carrellata di** immagini che lungi dall'esaurirsi nel proprio valore artistico e documentaristico, attinge ad un ricco e variegato serbatoio di emozioni nel descrivere strade,

botteghe, edifici, ponti; un collage che porta a ricordare i cambiamenti intervenuti nel dopoguerra all'interno della città, al tempo capace di riuscire a mantenersi sempre identica a se stessa.

**«Nel corso degli** anni – scrive Pamuk – ogni volta che ho riguardato queste foto mi sono sempre chiesto quanto dipendesse dalla città in sé e quanto, invece, avesse inciso l'obiettivo infallibile del fotografo. Forse perché la città mi appare esattamente come nelle sue fotografie? È difficile rispondere. O forse ancora perché Ara Güler con il suo obiettivo non coglie l'aspetto fortuito delle strade di Istanbul, ma l'anima della città, e ce la presenta come se fosse una delle tante foto di un reporter.»

ORHAN PAMUK

### Istanbul

FOTOGRAFIE DI ARA GÜLER

Mondadori Electa, Milano, 2009

pp. 184, euro 35,00