



Biblioteca di Villa Montalvo

Comune di Campi Bisenzio

Via di Limite 15 – 50013 Campi Bisenzio

Tel. 055 8959600/2 – fax 055 8959601

www.comune.campi-bisenzio.fi.it/biblioteca

biblio@comune.campi-bisenzio.fi.it

Sapori diversi tra libri e film



Bibliografia a cura di Ilaria Tagliaferri

Gennaio 2012

Cataloghi e bibliografie: Sapori diversi tra libri e film

C'è un sottile filo rosso che lega cibo, scrittura e cinema: un vero e proprio legame, fatto di molteplici aspetti, tutti da scoprire. Alcune volte ci troviamo di fronte al cibo che spunta tra le pagine di un romanzo, o come particolare importante nella scena di un film. Altre volte invece una pietanza può rappresentare un piccolo dettaglio, capace di far sviluppare la trama di un giallo, o di amplificare un'emozione particolare nei versi di una poesia. Con la selezione bibliografica di gennaio abbiamo voluto solleticare il palato dei nostri lettori, che potranno muoversi in un delizioso labirinto tra storie e film dove la presenza del cibo è particolarmente significativa e in grado di risvegliare, quasi magicamente, i nostri sensi.

La bibliografia comprende tutte le pubblicazioni sul tema presenti in biblioteca. Le pubblicazioni segnalate sono disponibili per il prestito e la consultazione. Nella bibliografia il testo racchiuso tra parentesi quadrate che completa la citazione bibliografica (es. [P 83.3 ALL]) indica la collocazione del documento in biblioteca.

Romanzi e saggi:

Isabel Allende. *Afrodita: racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Milano, Feltrinelli, 1998, 325 p. [P 863.63 ALL]

Jorge Amado. *Dona Flor e i suoi due mariti*, Milano, Repubblica, 2002, 573 p. (La biblioteca di Repubblica) [P 869.342 AMA]

Calixthie Beyala. *Come cucinarsi il marito all'africana*, Milano, Epoché, c2004, 149 p. (Togu-na) [P 843.914 BAY]

Karen Blixen. *Il pranzo di Babette: racconto*, Roma, La Repubblica, [s.d.], 46 p. (I racconti di Repubblica) [P 823.912 BLI]

Oretta Borganzoni. *Pranzi d'autore: le ricette della grande letteratura*, 2. ed, Roma, Editori Riuniti, 1996, 143 p. (UNI Editori Riuniti) [P 808.803 559 BOR]

Sveva Casati Modignani. *Vaniglia e cioccolato*, 2. ed, Milano, Sperling & Kupfer, 2000, 470 p. (Superbestseller) [P 853.914 CAS]

Agatha Christie. *Miss Marple: le ricette del delitto*, 2. ed, Milano, Mondadori, 1990, 540 p. (Omnibus gialli) [P GIA 823.912 CHR]

Roberta Corradin. *Le cuoche che volevo diventare: ventuno grandi donne in cucina*, Torino, Einaudi, c2008, 124 p. (ET Pop) [P 641.509 22 COR]

La cucina delle favole, Vigevano, Diakronia, c1996, 77 p. (Nel mondo che c'è e che non c'è) [D LET 809.933 559 CUC]

Chitra Banerjee Divakaruni. *La maga delle spezie*, Torino, Einaudi, 1998, 286 p. (I coralli) [P 813.54 DIV]

Dolce e amaro: storia e storie dal cacao al cioccolato, Firenze, Alinari, c2004, 171 p. [P 641.337 4 STO]

Nora Ephron. *Affari di cuore bruciacuore*, Milano, Silvio Berlusconi editore, c1985, 175 p. (I sette peccati) [P 813.54 EPH]

Kuki Gallmann. *Elefanti in giardino*, Milano, Mondadori, 2002, 246 p. (I miti) [P 823.914 GAL]

Anna Gavalda. *Insieme, e basta*, Milano, Frassinelli, c2004, 555 p. [P 843.914 GAV]

Tina Grube. *Gli uomini sono come il cioccolato*, Bergamo, Teadue, 2000, 155 p. (Teadue) [P 833.914 GRU]

Joanne Harris. *Chocolat*, Milano, Garzanti, c1998, 338 p. (Narratori moderni) [P 823.914 HAR]

James Joyce. *Ulisse*, 9. ed, Milano, Mondadori, 1997, xxxii, 1282 p. (I meridiani) [P 823.912 JOY]

Giulia Macrì. *Lette e mangiate: ricette di grandi scrittori*, Milano, Publigold, c1996, 123 p. [G PER 641.5 MAC]

Anne Martinetti. *Creme & crimini: ricette deliziose e criminali di Agatha Christie*, 2. ed, Milano, Sozegno, 2006, [G PER 641.5 MAR]

Il mondo in cucina: storia, identità, scambi, Jean-Pierre Devroey... [et al.], Bari, Laterza, 2002, 204 p. (Storia e società) [P 392.37 MON]

Petronius Arbiter. *Satyricon*, 3. ed, Torino, Einaudi, 1969, lxiv, 306 p. (I millenni) [P 873.01 PET]

Marcel Proust. *Alla ricerca del tempo perduto*, Milano, Mondadori, 1983- , v. (lxii, 1389; 1257; 1113; (I meridiani) [P 843.912 PRO]

François Rabelais. *Gargantua e Pantagruelle*, 3. ed, Torino, Einaudi, 1981, 2 v. (xix, 880 p.) (Gli struzzi) [P 843.3 RAB]

Francesca Rigotti. *La filosofia in cucina: piccola critica della ragion culinaria*, Bologna, Il Mulino, c1999, 101 p., [4] p. di tav. (Intersezioni) [P 394.1 RIG]

Georges Simenon. *A tavola con Maigret*, Milano, Mondadori, 1988, 436 p. (Omnibus gialli) [P GIA 843.912 SIM]

Karen Stolz. *La vita è una crostata di frutta*, Milano, Sonzogno, 2003, 234 p. (Sonzogno best seller) [P 813.54 STO]

Banana Yoshimoto. *Kitchen*, 27. ed, Milano, Feltrinelli, 2002, 148 p. (Universale economica Feltrinelli) [P 895.635 YOS]

Film:

Jon Avnet. *Pomodori verdi fritti alla fermata del treno*, [S.l.], Life international, [199-?], 1 videocassetta (ca. 127 min.) [Z VHS 791.43 AVN]

Gabriel Axel. *Il pranzo di Babette*, Roma, L'Unità, [1987], 1 videocassetta (ca. 103 min.) [Z VHS 791.43 AXE]

Roberto Benigni. *Il piccolo diavolo*, Roma, L'unità, [1988], 1 videocassetta (ca. 101 min) (Cinema Italia) [Z VHS 791.43 BEN]

Chris Columbus. *Harry Potter e la pietra filosofale*, Italia, Warner home video, c2005, 1 dvd (ca. 147 min.) [Z DVD 791.43 COL]

Peter Lord. *Galline in fuga*, [S.l.], Dream Works home entertainment, c2009, 1 dvd (ca. 84 min.) [Z DVD 791.433 LOR]

Mario Monicelli. *I soliti ignoti*, Roma, L'unità, [1958], 1 videocassetta (ca. 103 min) (Cinema Italia) [Z VHS 791.43 MON]

Mike Nichols. *Affari di cuore*, [Milano], Paramount home entertainment, 1997, [Z VHS 791.43 NIC]

Ricette tratte dai film:

Dal film *I soliti ignoti*: minestra di pasta e ceci

Una delle più simpatiche bande di ladri del cinema di tutti i tempi: sognano il colpo della vita ma, invece che sbucare all'interno del Monte di Pietà, finiscono in una cucina. Si consoleranno con un piatto di minestra annegando in una pentola di pasta e ceci il sogno impossibile della rapina mancata e regalando al cinema una delle più riuscite commedie all'italiana. La fame aleggia come un fantasma su tutte le scene del film fin da quando Mastroianni è alle prese, prima del colpo, con la pappa del figlio che non riesce a imboccare. Poi con il rito della mangiata dopo il furto mancato. E anche dopo, quando Capannelle, perennemente affamato, trova nel frigo gli involtini al sugo... Perché la pasta e ceci? Semplice: era uno dei piatti preferiti di Marcello Mastroianni. Che al momento di girare, sul set, la propose al posto della pasta e fagioli.

150 gr di pasta (cannolicchi, lasagnette o pasta mista per minestre), 200 gr. di ceci, 1 spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, olio d'oliva, sale, pepe, dado vegetale (mezzo, o un misurino scarso se in polvere), conserva di pomodoro.

Tenere i ceci a bagno in acqua (meglio insieme al rosmarino) per 12 ore, poi lessarli in acqua appena salata, scolarli e frullarne una parte insieme ad un po' d'acqua di cottura. Soffriggere poi i ceci interi e quelli frullati in un'ombra d'olio d'oliva con lo spicchio d'aglio intero e una punta di conserva di pomodoro. Allungare il soffritto con l'acqua di cottura e aggiungere dado, eventualmente sale e rosmarino. Far cuocere per un quarto d'ora. La pasta può essere cotta in questa minestra oppure a parte in acqua leggermente salata. Si può aggiungere una spolverata di pepe. Per una versione veloce, si possono usare ovviamente anche i ceci in scatola ma non andranno lessati e al posto dell'acqua di cottura si utilizzerà brodo di dado vegetale.

Dal film *Galline in fuga*: pasticcio di gallina

I maghi della plastilina, Peter Lord e Nick Park, già premiati con l'Oscar per i corti di Wallace e Gromit, passano al lungometraggio, finanziati dalla Dream-works di Spielberg e conquistano il grande pubblico. Nel pollaio-lager gestito dagli spietati signori Tweedy, le galline rinchiuse, per sottrarsi alla loro triste sorte, decidono di tentare un'evasione, sotto la guida della coraggiosa Gaia. Rocky, un gallo rubacuori piovuto dal cielo, le aiuterà a concepire il perfetto piano di fuga. Il pasticcio di gallina, si sa, è l'incubo del pollaio: bisogna sfuggire a ogni costo al rischio di finire nella teglia, in quell'impasto mortale...

1 gallina di 1 kg circa (meglio se già disossata), 100 gr. di fegatini, 100 gr. di polpa di manzo macinata, 100 gr. di salsiccia piccante, 1 barattolo di polpa di pomodoro (o 1 cucchiaio di conserva), olio, 50 gr di burro, 1 bicchierino di marsala secco, 1 tuorlo d'uovo, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, 4 chiodi di garofano, 1 confezione di pasta sfoglia surgelata, sale, pepe.

Pulire bene la gallina e fiammeggiarla sul gas, lavarla, disossarla e tagliarla a pezzi. Unirla alla carne macinata e all'interno delle salsicce, e far rosolare il tutto in un po' d'olio. Aggiungere il pomodoro (nel caso della conserva, eventualmente diluire il cucchiaio di conserva in acqua calda). Salare, spolverare

di pepe e far cuocere lentamente. Sbollentare intanto i fegatini e farli saltare con una noce di burro in un tegamino, salare e spruzzarli di marsala. Far ritirare il sugo di cottura e far cuocere non oltre 10 minuti. Stendere la pasta in modo da ottenere due dischi di diametro diverso. Foderare con il più grande una tornerà classica ben imburata, riempirla con il pasticcio, al quale saranno stati aggiunti anche i fegatini, i chiodi di garofano, la cannella, un pizzico di sale. Lasciar debordare la pasta dalla circonferenza della tortiera, quindi chiudere il tutto con il secondo disco di pasta che andrà sigillato con una leggera pressione delle dita. Forare qua e là la pasta della copertura e infornare a 200° per 1/2 ora. Servire tiepido.

Dal film *Harry Potter e la pietra filosofale*: pollo "Hogwarts"

È il primo capitolo delle avventure del maghetto inglese Harry Potter, arrivato sugli schermi grazie al successo planetario dei libri di J. K. Rowling. Harry, orfano dei genitori, è cresciuto con gli zii Vernon Griffiths e Petunia che lo trattano come un cameriere e lo fanno vivere nel sottoscala. Con l'avvicinarsi del suo undicesimo compleanno, iniziano a comparire per lui misteriose lettere, che gli zii sistematicamente gli impediscono di leggere. Sperando di interrompere il fenomeno, la famiglia fugge su un'isola sperduta, ma in una notte tempestosa, arriva il maestoso Hagrid, che rivela al ragazzo la verità. Harry ha ereditato dalla madre e il padre dei poteri magici e nella lettera c'è l'invito per andare ad affinarli nella prestigiosa Hogwarts, la scuola di magia che i suoi stessi genitori avevano frequentato. Davanti agli occhi di Harry si svela un nuovo mondo, popolato di professori autorevoli ma affettuosi, misteriosi stregoni e tanti nuovi amici, tra cui il goffo Ron e la studiosa Hermione. Il pollo, insieme ai buffet di leccornie che appaiono e scompaiono dai piatti, su tavole che si apparecchiano e si sparecchiano da sole, è una certezza tra le magie che animano la scuola. Parola del regista, ma forse anche del cappello parlante che resta uno dei personaggi più deliziosi del film.

4 cosce di pollo (8 se piccole), 50 gr. di burro, pangrattato, altri 50 gr. di burro e un ciuffo di prezzemolo tritato per la salsa, un pugno di pangrattato, sale.

Spalmare col burro fuso le cosce di pollo e stenderle in una teglia ugualmente imburata, spolverarle con il pangrattato, salare e aggiungere altro burro (un fiocco) su ogni coscia. Infornare per 45 minuti a 200°. Il prezzemolo tritato nel burro ammorbidito a temperatura ambiente è una guarnizione che può accompagnare le cosce sul piatto di portata. Il risultato è molto poco mediterraneo ma a Harry Potter e ai suoi amici piace così.

Dal film *Il piccolo diavolo*: Zuppa inglese

Commedia degli equivoci all'insegna di una comicità assolutamente irresistibile. Lo spunto è il tentativo di esorcismo che un prete americano (Matthau) viene chiamato a compiere sul corpo di una parrucchiera indemoniata. E i guai cominciano quando dal suo corpo esce un diavoletto malizioso e irrefrenabile (Benigni) di nome Giuditta. Il prete e Giuditta diventano per Matthau e Benigni una strana coppia non solo cinematografica. Cosa c'entra la zuppa inglese? : l'indemoniata pare sia finita nello stato confusionale che partorisce Giuditta per un'indigestione di zuppa inglese.

200 gr. di pan di spagna, 2 bicchierini di rum e 2 di alchermes, crema pasticciera, meringa cruda (3 albumi montati e a neve e mescolati con 120 gr. di zucchero a velo), zucchero a velo, 100 gr. di frutta candita.

Mettere in due piatti il pan di spagna e bagnarne metà con l'Alchermes e metà con acqua e rhum. Versare intanto in un piatto da forno un po' di crema pasticciera stratificando quindi, una sull'altra, le fette di pan di spagna e la crema dopo averla mescolata con la frutta candita. Il dolce deve avere la forma di una cupola coperta con la meringa cruda e spolverata di zucchero a velo. Il tutto va in forno a fiamma moderata.