

**io**  
D O N N A

# Shoppable

Moda  
Bellezza  
Lifestyle



Inquadra il QR code  
con lo smartphone  
e scopri un altro modo  
di sfogliare il giornale

**Juliette  
Binoche  
e Benoît  
Magimel**

L'ex coppia d'oro  
del cinema  
francese si  
ritrova sul set

**Nuove  
famiglie**

Vivere e  
condividere  
con gli amici,  
perché no?

**Congedo  
di paternità**

Il 36 per cento  
dei papà non  
chiede i dieci  
giorni obbligatori  
(figuriamoci  
quelli facoltativi)

IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera, responsabile del mensile Cook.

Quale tradizione?

La cucina italiana non esiste (Mondadori). Con questo titolo provocazione Alberto Grandi e Daniele Soffiati ci accompagnano in un ideale supermercato. Analizzando, scaffale per scaffale, la storia degli alimenti e dei piatti tipici, ci svelano che gli italiani sono ottimi cuochi proprio perché non sono mai stati vincolati da una tradizione di fatto inesistente, bensì sempre aperti alla cucina e agli ingredienti degli altri Paesi. «Quando Gualtiero Marchesi, considerato il fondatore della nuova cucina italiana, nei Novanta consigliava di mettere la panna nella carbonara, a nessuno veniva in mente di scatenare autentiche guerre di religione come avviene oggi». Alberto Grandi, professore di Storia del cibo, e Daniele Soffiati, suo sodale nel celeberrimo podcast DOI - Denominazione di Origine Inventata, ci spiegano perché la cucina italiana non esiste! È vero che i prodotti italiani sono spesso i migliori al mondo, ma non è serio sostenere che Michelangelo faceva incetta di lardo ogni volta che passava per Colonnata, né è credibile che i milanesi abbiano insegnato agli austriaci a preparare la cotoletta. La ricerca storica attesta che la cucina italiana, intesa come prodotti e ricette della tradizione, è un'invenzione recente e, di fatto, un'efficace trovata di marketing: la narrazione della tradizione è spesso l'ingrediente contemporaneo che rende i nostri piatti ancora più gustosi.

Angela Frenda

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CARLO FURGERI GILBERT (1)

Candela profumata "Vigneto Rosso" in cera di soia naturale HOROMIA 34,90 euro.



Caraffa e vaso in ceramica effetto stropicciato GOINGASA.

Piatto ovale in grès ZARA HOME 69,99 euro.



Tovaglietta in rattan "Buendia" SONDER & HOLLIDAY.

Ieri e oggi

Porcellane design e ceramiche artigianali. Per la tavola contemporanea che non dimentica il passato



Fondina in terracotta IL BUGO VITA.



Piatti in ceramica fatti a mano STORIES OF ITALY.



Alzata "Nera" ZANAT 183 euro.



Pasta "Mista" MONOGRANO FELIGETTI.



Piatti da portata "Stones" della linea "Fancy Home" TEGOMA da 9,90 euro.



Piattino da pane "Form'art" ASA SELECTION 14,30 euro.



Glacette in marmo "Laurel" KELLY WEARSTLER 1.900 euro.