

Presentazione

Le ragioni di questo volume

Un altro manuale di ricette, che senso ha? Nell'universo editoriale dei libri di cucina oggi più di sempre si trova un po' di tutto. È un'obiezione ragionevole.

Eppure questo libro è diverso: l'ho scritto con i sensi e con il cuore, prima che con la mente. È stato scatenato da tutte quelle molecole chimiche che dai piatti salgono come profumi, come sapori, mi colpiscono e arrivano dritte a stimolare alcuni centri della memoria, dove intorpiditi se ne stanno i ricordi e le emozioni. È un salto indietro, ogni volta, in un mondo che ho perduto e che mi è venuta voglia di raccontare. Questa è l'idea iniziale, vera, sottesa a questo libro. A essa si sono aggiunti alcuni valori: l'amore per la mia regione – la Toscana – fertile e fantasiosa, il rispetto per la natura e i cicli delle stagioni, il desiderio di mostrare a chi vuole ascoltare come si mangiasse prima dei trasporti aerei, delle coltivazioni forzate, degli allevamenti intensivi, della globalizzazione: la cucina delle nostre nonne.

Ci sono donne che cucinano da tutta la vita e ancora non si sono annoiate. Anzi, continuano a provare ogni giorno il piacere di ritrovare nel piatto proprio quel preciso sapore che cercavano. Fortunate loro e fortunata io, che queste donne fantastiche posso frequentare: Leda, Grazia, Marina, Luciana e Rosanna sono cinque nonne toscane, bravissime cuoche, che ancora cucinano seguendo la stagionalità per convinzione e non per conservatorismo, sicuramente non per seguire una corrente, indifferenti e superiori alla nuova *tendenza* dei chilometri zero così come lo sono state alle propensioni innovative del passato. Sono loro le vere protagoniste di queste pagine: dalla loro esperienza nasce questa guida semplice per preparare gustosi piatti genuini (nel senso etimologico delle origini).

I fruitori di questo volume

Le ricette proposte, frutto dell'esperienza di cinque «nonne», hanno cinque caratteristiche comuni: sono toscane, genuine, non sperimentali, molto dettagliate, facilmente riproducibili. Queste peculiarità le rendono accessibili a giovani che muovano i primi passi in cucina, adatte per adulti esperti che

debbano ogni giorno dell'anno preparare pranzo e cena alla famiglia, utili a chi voglia offrire cene di buon livello con piatti della tradizione toscana.

Vi accorgete che mi rivolgo sempre a un pubblico femminile. Non è stata una scelta facile e non c'è alcuna intenzione di offendere gli uomini: spero anzi che un numero sempre maggiore di essi si dedichi alla cucina. Il problema è che nella grammatica italiana, ove ci siano riferimenti sia a maschi che a femmine, si deve usare il maschile: sarebbe stato altrettanto ingiusto dovermi rivolgere solo agli uomini e sinceramente, a parità di ingiustizia, non me la sono sentita di tagliare fuori proprio le donne, anche per rispetto alle cinque nonne che hanno ispirato questo volume.

Le dosi sono consigliate per un numero di commensali suscettibile di piccole variazioni: se prepariamo la ricetta per una cena in famiglia è ipotizzabile che questa costituisca, per esempio, l'unico secondo, se non addirittura l'unico piatto della cena, quindi può essere più abbondante. Se invece stiamo preparando la ricetta per una cena con ospiti, dove ci sarà più di un secondo, la stessa dose servirà un numero maggiore di persone.