

“Un topo da due parti”: il nuovo libro dello chef Cornali tra arte, filosofia e architettura

I grandi pensatori come Joseph Chilton Pearce, Arthur Schopenhauer, Henry Ford e Luigi Pirandello convivono nella mente creativa di Mario Cornali, classe 1965, cuoco scrittore (è titolare del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo), appassionato di filosofia, capace di affrontare la propria professione con l'attenzione e la curiosità di un antropologo e il gusto di un artista. Non a caso il suo nuovo libro, il sesto, non è un ricettario di alta cucina, bensì un vero trattato filosofico sull'atto creativo. Si chiama “Un topo da due parti” ed è edito da Mediavalue. Un titolo ispirato dal disegno realizzato dalla nipote Ambra, oggi 17 anni, quando ne aveva 9, esempio della visione senza schemi o preconcetti di una bambina.

“Il testo è un viaggio alla ricerca di spiegazioni su come nasca un'opera d'arte dall'apprezzamento che è il risultato sia di elementi oggettivi, sia della percezione personale – spiega lo chef -. C'è chi preferisce Caravaggio e chi Fontana, lo stesso principio vale in cucina. Anche se il libro non è riferito in modo diretto ai fornelli, un piatto ha una forte matrice artistica polisensoriale che combina il gusto, il tatto, la sensazione termica, i ricordi”.

Importante, nell'arte gastronomica, il rapporto dell'autore con l'ingrediente, conseguenza di scelte non solo commerciali o produttive, ma che rappresentano pezzi di storia dell'uomo, di antropologia. “L'assaggio di un formaggio o di un pesce essiccato, realizzati in quantità limitata da un piccolo artigiano, può condurre dal prodotto al suo creatore, in

quanto queste preparazioni descrivono il modo di pensare e di operare di quest'ultimo" si legge nel testo.

"Anni fa introdussi il fieno in un piatto perché avevo il desiderio di trasporre e condividere sensazioni legate all'infanzia", aggiunge Cornali che intervalla le sue riflessioni a 15 novelle che hanno la stessa funzione della "maionese sul petto di pollo". Cornali, inoltre, descrive il preingrediente che riguarda le scelte che hanno reso peculiare un elemento nei vari passaggi. Dal tessuto delle novelle trovano propulsione le opere di Cesare Rota Nodari, classe 1935, architetto che ha realizzato edifici pubblici e privati, designer e ideatore di presepi. Le sue le immagini accompagnano il libro, creando un dialogo di metodo. L'architetto con le immagini e lo chef con le parole, hanno fatto di questo loro particolare sguardo, applicato in ambiti diversi, un metodo con cui approcciarsi alla quotidianità e ottenere in cambio forme e sapori, spesso impensati, con cui colorare la vita.

Toglietemi il disturbo: il libro della bergamasca Anna Chiara Merisio sulla lotta contro l'anoressia

"Toglietemi il disturbo", si chiama così il libro (Lyasis Edizioni) della bergamasca Anna Chiara Merisio, studentessa di Filologia Moderna all'Università Cattolica di Milano, che nelle sue pagine racconta la sua lotta e la sua vittoria contro l'anoressia.

Si tratta di un diario non convenzionale di Anna Chiara e del suo rapporto con la diabolica Ana, amica/nemica che cerca con le sue spire di soffocarla ineluttabilmente.

Un racconto senza peli sulla lingua della giovane autrice che, progressivamente, prende coscienza di quanto le sta accadendo.

Pagina dopo pagina il lettore è coinvolto dalle sue cadute e risalite in un vorticoso climax che scuote.

Amore, rabbia, solitudine, impotenza, dolore, sofferenza... rinascita.

La resurrezione di Anna Chiara appesa al filo sottile dell'ordine e del disordine alimentare diventa così monito a non nascondersi dietro le paure e i fallimenti con la certezza che, ogni giorno, la vita possa essere migliorata e degna di essere vissuta.

“Peccato che poi la gente inizi a pesare. Ci dà peso. Ti dà peso. Ti pesa. Peccato che la gente ti veda, nonostante la tua progressiva invisibilità. Più scompaia, più appaia. Più pesi. Peccato che la gente alla fine ci arrivi, ci arrivi meglio di te: e ti riporta con i piedi per terra. A terra”.

Anna Chiara Merisio

Toglietemi il disturbo

