

Recensione a: Giacomo Dugo, *Le ricette di casa Dugo*. Marsala: Science4Life srl, 2016. pp. 104. ISBN: 978-8-89-417920-0

L'opera nasce dal duplice intento di riscoprire la tradizione siciliana e di restituire alla cultura alimentare odierna, sempre maggiormente osteggiata da una scarsa conoscenza universale delle proprietà e dei meccanismi di base degli alimenti, un patrimonio gastronomico di estrema limpidezza ed eccezionalità. Sin dalla dedica si avverte una vena profondamente autobiografica ed intimistica, improntata verso un'affettuosa nostalgia nei confronti di un passato ormai malinconicamente perduto. Il volume è dedicato alla mamma ("una regina in cucina") e al papà dell'autore, il primo ad impartire allo stesso un'educazione alimentare essenziale e rigorosa. L'interesse precipuo del Prof. Dugo è stato quello di incastonare i suoi ricordi giovanili in un'epoca ben precisa, dagli anni '60 agli anni '70, tracciando per delicati accenni la storia della sua famiglia e presentando un ricettario contornato di storia, di tradizione, di intensa ed originale genuinità. La capacità di scovare, attraverso i mezzi informatici più svariati, ricette innovative ed inusitate è indubbiamente propria a tutti senza sforzo alcuno, ma quanti di noi sono, al contempo, capaci di impegnarsi in un lavoro di stampo e di rigore quasi filologico, riscoprendo un quadernetto ingiallito di ricette della mamma o le ricette e le varianti della cara amica appena scomparsa, Antonia Impiccichè, sposata Maggio, e di altre amiche e ospiti del Prof. Dugo negli ultimi anni, compiendo un vero e proprio lavoro di decifrazione, adattando tali contenuti al sofisticato gusto contemporaneo e racchiudendo tutto questo, infine, in un volumetto di agile e piacevole lettura, quasi dagli echi bufaliniani, quando racconta di una certa Sicilia del passato? Oseremmo dire che questo filone di studi potrebbe essere la rappresentazione più alta, financo sublime, della memoria gastronomica degli avi trasposta nel presente: una lettura commossa, quasi un genere letterario a sé, una visione intimistica del passato, di cui il Prof. Dugo si fa portavoce, attraverso lo sterminato patrimonio gastronomico siciliano. Il testo è arricchito dalla preziosa prefazione del Prof. Giorgio Calabrese, Docente di Dietetica e di Nutrizione Umana, che parla di essenzialità e rigore, finalizzati ad "accrescere il budget conoscitivo dei buoni prodotti di ogni giorno" e tiene l'attenzione puntata verso il patrimonio immenso della cultura gastronomica siciliana e sul valore dell'operazione attuata dal Prof. Dugo: "I Siciliani come Dugo sono isolani veri ma dal respiro internazionale" (p. 7). Segue l'Introduzione dell'autore (pp. 9-14), dove il Prof. Dugo afferma di aver riflettuto profondamente sul dibattito su quale sia l'essenza della vera cucina e di aver trovato una possibile formula risolutiva: il ricordo delle abitudini culinarie delle generazioni precedenti combinato ad una comprensione squisitamente scientifica dei meccanismi coinvolti nei processi nutrizionali e lo studio della Chimica degli Alimenti. Troviamo, poi, due capitoletti su olio e vino, argomento su cui il Prof. Dugo mostra da sempre una cultura sconfinata. Di seguito, il ricettario, il vero nucleo fondante del volume, composto da circa un centinaio di ricette, suddivise in: "Le colazioni siciliane (pp. 19-22); I primi piatti (pp. 25-40); I secondi piatti (pp. 41-60); I contorni (pp. 61-64); I piatti unici (pp. 65-76); I dolci (pp. 77-88). L'opera è, in appendice, corredata da utili recensioni di alcuni ristoranti, pasticcerie, panifici e botteghe in Sicilia consigliati dall'autore.

Carlotta Crescenti