

Bimbi ai fornelli, boom editoriale

Di fronte alla preoccupante epidemia di obesità infantile, cresce l'attenzione degli americani per l'educazione al gusto dei bambini. Il *New York Times* ha recentemente dedicato un articolo al boom dell'editoria infantile sul cibo, fino a poco tempo fa assai limitata. Se prima i libri per i più piccoli erano spesso racconti, anche gastronomici, che richiedevano solo ascolto, ora le nuove uscite sono più stimolanti e puntano a coinvolgere i bimbi nella preparazione del cibo e nella degustazione d'ingredienti, spesso con intenti educativi. Alcuni libri sono forse ambiziosi, con informazioni complesse sulla nutrizione o anche su come far crescere gli ortaggi da cucinare. Anche i personaggi televisivi, come **Rachel Ray** e **Emeril Lagasse**, si sono cimentati, ma le loro pubblicazioni sembrano avere più il fine di occupare un segmento di pubblico che di comunicare davvero con i più piccoli. Alcuni libri sono invece proprio divertenti. **Chef Gecko's Detective Handbook** (and Cookbook) narra per esempio le simpatiche vicende di un gecko detective che insegna a preparare spuntini gustosi. **Everybody Eats Lunch** (Tutti pranzano), di **Cricket Azima**, per esempio, ha una divertente forma di cestino della merenda, e contiene facili ricette provenienti da tutto il mondo che possono introdurre alla multiculturalità. Una dimostrazione del fatto che i bimbi possono imparare molto attraverso il cibo.



IL RITORNO DI CONANT

Dopo una lunga assenza, torna sulla scena gastronomica newyorchese lo chef Scott Conant, che aveva riscosso notevole successo con i suoi locali di ispirazione italiana, L'Impero e Alto. Il nuovo ristorante, situato nel sempre più modaiolo Meatpacking District, si chiama Scarpetta, per indicare la voglia di gustare un piatto o un pasto fino all'ultimo boccone. Sulla scia del successo dei wine bar, che offrono piccoli piatti poco impegnativi, Conant ha introdotto sul menu anche una vasta scelta di assaggi che vanno dai crudi di pesce al fritto misto, alla burrata con melanzane. Il locale ha un bel salone principale con il tetto che si può aprire nelle giornate di bel tempo, una zona caffè e un patio. Il talento dello chef è indubbio; vedremo se saprà ripetere il successo dei ristoranti precedenti. Certo, questa volta sarà più complicato, vista l'ormai alto livello della cucina italiana a NYC.



ASFS A NEW ORLEANS. FOCUS GROUP: CUCINE DI RESISTENZA.

Si è svolto a New Orleans il convegno annuale dell'Association for the Study of Food and Society, un'associazione che da venti anni riunisce moltissimi che nel mondo accademico si occupano di cibo e gastronomia da diversi punti di vista. E non solo: scrittori, giornalisti e anche appassionati partecipano alle iniziative dell'associazione e all'attivissimo newsgroup sulla rete (www.food-culture.org). ASFS pubblica anche una rivista quadrimestrale, *Food Culture and Society*, che è diventata una delle vetrine a livello mondiale degli studi gastronomici. La conferenza di quest'anno si è incentrata sul tema della resistenza delle culture culinarie ai disastri e ai cambiamenti. Quale luogo migliore di New Orleans, che si sta ricostruendo dopo la tragedia dell'uragano Katrina? I partecipanti hanno potuto constatare di persona emergenze ancora in atto ma anche chiari segni di recupero. In Louisiana, in somma, si lavora per girare pagina.