

ELLE^{it}

Cakegarden, dolci e giardini nel libro di Monica Sgandurra

Un viaggio fra torte, dolci e giardini nel libro Cakegarden, scritto da Monica Sgandurra



Sabato 7 maggio, alle ore 14, a Orticola Monica Sgandurra con Filippo Pizzoni e Maria Tatsos parlerà del suo libro Cakegarden. Appuntamento in Area Corsi Dugnani 1.

“Lo stesso piacere che provo nel montare a neve delle chiare d'uovo lo provo nell'affondare le mani della terra. Se devo pensare, se devo farmi venire un'idea vado in cucina o in giardino; in questi luoghi trovo spesso la soluzione, trovo spiegazioni, suggestioni e collegamenti inattesi, ed è sempre stato così”.

A scrivere queste parole nell'introduzione del suo libro Cakegarden - Esplorazioni tra dolci e giardini è Monica Sgandurra, che non è l'ultima chef o pasticcera di grido appassionata di giardinaggio, e neppure una giardiniera con l'hobby dei dolci.

Monica Sgandurra nella vita fa l'architetto e insegna Architettura del paesaggio all'università La Sapienza di Roma. Il suo è un libro davvero eccezionale, che parte da una sua idea, concretizzata dapprima in un blog, cakegardenproject, dove è riuscita a unire la sua passione per la cucina e i dolci in particolare con i giardini, paesaggi, gli oggetti, i luoghi, che è abituata ad analizzare, fotografare, vedere con l'occhio clinico dell'architetto.

Nei 12 capitoli che compongono Cakegarden, Monica Sgandurra ci guida in un vagabondaggio intellettuale che unisce cultura, paesaggi, giardini e naturalmente dolci, culminante con la sua ricetta preferita della delizia che ha fatto da filo conduttore nel racconto.

Non sono vagabondaggi scontati: Sgandurra è una viaggiatrice appassionata, e ci conduce anche per mete esotiche. Farò solo un esempio, prendendolo dal capitolo dedicato al baklava. È il più famoso dei dolci medio orientali, e si trova in versioni differenti dal Nord Africa al Libano, dalla Turchia alla Grecia. Il baklava è anche un dolce "architettonico": è composto da strati sovrapposti di pasta (phillo o di altro genere), il cui numero varia a seconda delle ricette. In Grecia, ci ricorda Sgandurra, sono 33 strati come gli anni di Cristo. Fra uno e l'altro, si celano delizie: mandorle tritate, cannella, noci o pistacchi tritati, il tutto bagnato di acqua di fiori d'arancio e sciroppo. L'autrice ci racconta la storia culturale di questo dolce, oggetto di una vera e propria guerra fra Grecia e Turchia sulla paternità, che potrebbe persino essere cinese, in realtà! Poi, ci guida alla scoperta di quanto più le ricorda le forme del baklava: uno dei giardini del tempio buddista Tofuku-ji a Kyoto, in Giappone. Può sembrare incredibile: cosa c'entra un giardino giapponese con un dolce medio orientale? Fatevi guidare da Monica Sgandurra e lo saprete. In cucina, infatti, come l'autrice ha scritto, si scoprono "collegamenti inattesi".

Nel libro Cakegarden ci sono anche i giardini all'insegna del bianco di Gertrude Jekyll e Vita Sackville-West, regine dell'arte del giardinaggio, che ispirano la pasta di zucchero bianca. C'è anche una torta dalle stupende decorazioni floreali anni Settanta imparentata con il mondo della Pop Art, o una torta tartufo che richiama l'idea sempre affascinante del camminare lungo sentieri e paesaggi, lo sport più antico dell'umanità, che ha percorso migliaia di chilometri nel corso delle migrazioni.

Cakegarden è il libro giusto se amate i dolci e non vi piace fermarvi a una ricetta. Perché mentre si lavora in cucina, la mente può partire al galoppo, attraversando giardini e paesaggi sconfinati e luoghi magici di cultura e storia, dove la gioia della scoperta si abbinerà al piacere del palato.

Info: Cakegarden - Esplorazioni tra dolci e giardini. DeriveApprodi, 160 pp., 15 euro

Maria Tatsos, 5 Maggio 2016

Monica Sgandurra

Cakegarden

Esplorazioni
tra dolci e giardini

prefazione di Franco Zagari