

## Un altro libro di cucina?

Ogni giorno in Francia, ma certamente anche nella piccola Svizzera, esce nelle librerie un nuovo libro di cucina. Il motivo di questo proliferare di testi di cucina è senza dubbio il forte interesse che la gente ha per tutto quanto è legato all'alimentazione e alla gastronomia. Interesse per l'alimentazione che va ben oltre il classico elenco di ricette non sempre facili da realizzare per i non professionisti, sempre più libri scritti da cuochi, che non sono dei ricettari classici, ma dei saggi sulla buona e genuina cucina, hanno un grande successo. Un esempio è fornito dai libri scritti dall'americano Anthony Bourdain "Confidential kitchen" o "Viaggio di un cuoco", pubblicati in Italia da Feltrinelli. In questi libri l'autore descrive il suo rapporto, quasi morboso, con la buona, sana e genuina cucina.

In America le statistiche dicono che la popolazione mangia regolarmente almeno tre pasti alla settimana nei fast food. Le conseguenze di questo modo di nutrirsi sono catastrofiche. Si calcola che i costi per la sanità e sociali causati da una cattiva alimentazione equivalgono al doppio degli utili fatti da tutte le grandi catene di fast food.

"Piaceri e sapori delle quattro stagioni" scritto in modo semplice e chiaro esce un po' dagli schemi classici, non è un vero e proprio ricettario e non è neppure un saggio. Con questa pubblicazione la SSAT vuole condividere con i lettori, la propria esperienza pluriennale nell'ambito della sana e corretta alimentazione e, senza falsa modestia, contribuire ad educare a mangiar meglio e in modo più sano.

Mauro Scolari, direttore