

Sapori

di Sara Porro

La fermentazione, una nuova moda vecchia come il mondo

Sulle ali della Nuova Cucina Nordica di chef René Redzepi del Noma è arrivata anche in Italia la moda della fermentazione in cucina. “Moda”, poi: ma se parliamo del metodo più antico al mondo per preservare il cibo! In stagione di cavoli non c'è modo di mangiarli tutti; mentre salati e conservati durano indefinitamente – e, per magia – diventano molto più gustosi.

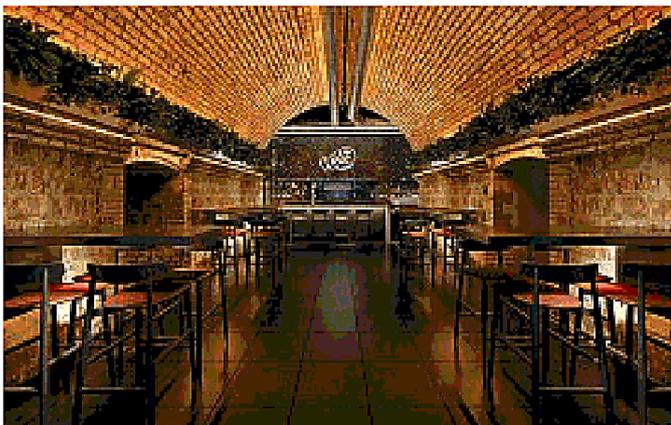
Ma che cosa succede? In sintesi, si tratta della trasformazione del cibo da parte di batteri, funghi ed enzimi. È un processo meno alieno di quanto possa sembrare: è così che nascono pane, formaggio, cioccolato e tè. In questi alimenti, però, al momento del consumo i microbi

sono già morti: non è così invece per crauti, kimchi e yogurt, che invece pullulano di batteri vivi.

Sapore ottimo, e in più fanno la gioia del nostro microbiota intestinale, da cui dipende la nostra salute e – dicono in molti – anche il buonumore.

Da pochi giorni ha aperto a Roma un progetto a tema: si chiama *Latta* e occupa gli spazi degli ex *Mulini Biondi* al quartiere Ostiense: proporrà fermentati messi in lattina (appunto), sul posto.

Per chi ama bere gli alcolici, le ispirazioni vanno dall'idromele al sidro fino al pulque di agave messicano; gli astemi sceglieranno al contrario il kombucha.



AROMA

Il nuovo Latta propone fermentati messi in lattina, sul posto.



FRIDAY NIGHT LIGHTS

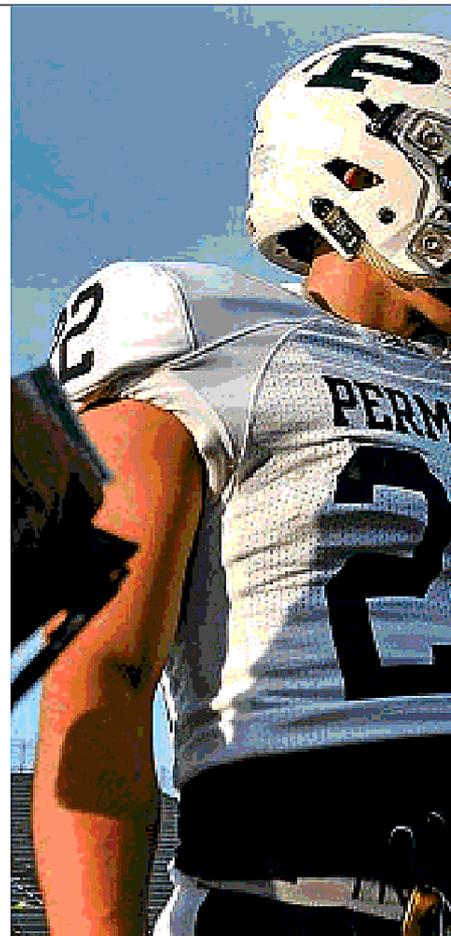
di H.G. Bissinger

(66THAND2ND)

Pag. 416/€ 20

Libri

di Luca Bergamin



LUCI PUNTATE SUL FOOTBALL (DEI LICEALI)

Per spiegare la passione nei confronti del football che vive domani il Super Bowl e quanto questo sport affondi le radici nel carattere più profondo degli americani, il best seller del giornalista sportivo Harry Gerard Buzz Bissinger è il libro ideale. Fedele alla tradizione-vocazione della stampa statunitense che vuole l'inviato calarsi interamente nella storia che vuole raccontare, l'autore si trasferisce a Odessa, città texana di centomila abitanti, e la usa come modello. Non sceglie dunque una metropoli e nemmeno una squadra della Nfl, bensì i Permian Panthers, team di liceali, idolatrati e seguiti, però, come i campioni della lega maggiore, tanto da richiamare un quinto della popolazione locale sugli spalti ogni venerdì sera, quando si accendono le luci dello stadio e ognuno dimentica le grane quotidiane. Bissinger trascorrerà un anno in questa città violenta, un po' emarginata dai grandi flussi economici, culturali, sociali e anche sportivi che muovono gli Usa dove gli alti e bassi delle quotazioni petrolifere fanno da pendolo anche delle sorti e umori umani. Gli atleti sono intervistati e raccontati come stelle del firmamento sportivo nazionale: il running back Bobbie Miles o Jerrod McDougal si sentono onnipotenti.