

Tour gastronomico della regista

I dolci segreti della cassata amata da arabi e normanni



**Miriam
Camerini**
**RICETTE
E PRECETTI**

GIUNTINA
224 PAGINE
18 EURO

● Un libro tra radici e futuro. Quarantacinque storie corredate dalle ricette, che tengono conto, fra regole, ricorrenze e usanze, delle norme religiose ebraiche, cristiane e islamiche: un volume dalla vocazione interreligiosa e globale, ricco di curiosità, con una certezza: raccontare è un po' mangiare e viceversa. Ecco cosa ha scritto, con «Ricette e precetti» la regista teatrale Miriam Camerini, nata a Gerusalemme e cresciuta a Milano, che si è dedicata a questo libro, inevitabilmente, in modo... avventuroso. Intervistando monaci, rabbini, imam,

panettieri, mercanti, bibliotecari, muovendosi tra Istanbul e New York, Venezia e Cracovia. Tra i tanti cibi che Miriam Camerini passa in rassegna non può passare inosservata quel trionfo di colori e dolcezza che è la cassata, dolce «ufficiale» della Pasqua (pare che il proverbio recitasse: «Tintu è cu nun mancia a cassata a matina ri Pasqua»), che in origine bisognava preparare prima della Settimana Santa, visto che, secondo un documento del Sinodo di Mazara del Vallo, del 1575, alle monache era vietato cucinare nei giorni pre-pasquali, era una fatica che le avrebbe distolte dalla preghiera. Camerini passa in rassegna anche l'evoluzione storica della cassata: ricetta inventata dagli arabi, integrata dai normanni e perfino dagli spagnoli. Alle origini di una meraviglia. (*SLI*)