



Corsi di Cucina – Puntarella Academy

Le nostre ricette

Chi Siamo

Cosa Facciamo

Collabora



Cerca...

Città

Tipologia

Prezzo

Cerca

[Home](#) [Roma](#) [Milano](#) [Napoli](#) [Firenze](#) [Bologna](#) [Genova](#) [Palermo](#)

Home » Libri » 'Menù letterari' di Céline Girard, intervista all'autrice del libro che racconta le ricette dei romanzi

## 'Menù letterari' di Céline Girard, intervista all'autrice del libro che racconta le ricette dei romanzi



### ULTIMA GALLERIA



**H Eitch Ripa, il più bell'aperitivo in giardino di Roma**

🕒 18 luglio 2016 📷 11 Foto

### I CORSI DELLA PUNTARELLA ACADEMY

#### ROMA – NUOVE APERTURE

La crostacceria di Marzapane al Caffè dell'Opera – Centro

H Eitch / Ripa – Trastevere

Madre – Monti

Fonzie – piazza Bologna



📅 19 luglio 2016 🗨️ Commenti 0 👤 simone zeni

**Menù letterari di Céline Girard.** Appena pubblicato da **Franco Cesati Editore**, **Menù letterari** racconta le ricette presenti nei romanzi e insegna a rifarle a casa, per cenare proprio come il personaggio di un libro. L'autrice usa lo pseudonimo di Céline Girard, descritta come una giornalista francese nata nel 1980 che vive e lavora a Firenze. All'interno sono presenti autori storici e moderni, con le loro storie, curiosità e pizze, ora perfettamente riprodotte, ora riproposte con creatività. Dalla **pizza di verdure di Casalinghitudine di Clara Sereni** alla **zuppa di cipolle di Maigret di Georges Simenon**, Céline ha raccontato a Puntarella Rossa gli scrittori e le ricette del suo libro.

Tischi Toschi – Africano

A  
TAVOLA  
CON LO CHEF

LA SCUOLA DI CUCINA



ULTIMO VIDEO



ROMA – I NOSTRI PREFERITI

Mazzo – Centocelle

Epiro – Appio Latino

Cesare al Casaletto

Mostò – Flaminio (wine bar)

Retrobottega – Centro (street food)

Pianostrada – Trastevere (street food)

Vineria Litro – Monteverde (wine bar)

Fafiuché – Monti (wine bar)

Il sorpasso – Prati

Osteria di Monteverde

Pizza Trieste – Monti (pizza d'asporto)

Zum tiramisù – Campo dei Fiori

MILANO – NUOVE APERTURE

Dinette – Risorgimento

Puzzle – Risorgimento

**Com'è nato il progetto di questa pubblicazione?**

Una sera, durante una cena in una trattoria di Firenze. Ero con un amico e dall'altra parte del tavolo c'era quella che sarebbe diventata la mia editor. Abbiamo iniziato a parlare di Parigi e poi di romanzi, di scrittura e di Hemingway. Per gioco le ho chiesto se si ricordasse quale menu la compagna dello scrittore gli avesse proposto per cena in uno dei passi più belli di *Festa mobile*, il suo libro di memorie rimasto incompiuto. Non lo ricordava: era un raffinato **foie de veau à l'anglaise con purè di patate e insalata di indivia, seguito da torta di mele**. È nato tutto da lì.

**Da D'Annunzio a Foster Wallace, da Woolf a Marinetti. Con quale criterio ha selezionato le ricette da inserire?**

Il filo rosso che unisce i **24 libri e le 24 ricette** è uno soltanto: la passione per i libri. Quelle che ho voluto raccontare sono tutte storie che ho letto e amato, su alcuni libri ho studiato durante il periodo universitario, altri mi sono stati consigliati, altri ancora mi accompagnano da sempre. Naturalmente non ci sono tutti. Quando ho iniziato a pensare ai menu la lista era molto più lunga poi, come spesso tocca quando si scrive, si devono usare le cesoie: lavorando insieme all'editor della collana, ho selezionato autori talvolta meno noti al grande pubblico, come Carlo Cassola, Natalia Ginzburg, Goffredo Parise; per autori più noti ho posto l'attenzione sulle opere minori, se così si possono definire, come il racconto *La torta purgatorio* di Guareschi. Alle **madeleine di Proust** però non ho saputo rinunciare.



Gusto 17 – Tortona

Morgante Cocktail & Soul – Naviglio Grande

Ghe Sem – Magenta

MILANO – I NOSTRI PREFERITI

Trattoria del Nuovo Macello – Mecenate

Testina – Garibaldi

Mirta – Città Studi

Taglio – via Vigevano

Ratanà

Un posto a Milano (Cascina Cuccagna)

Erba Brusca

Refettorio Semplicitas

Aromando Bistrot

L'Altra Isola

ROMA – PESCE

Cru.dop

Trattoria del Pesce

Sor Duilio

Tempio di Iside

La Gensola

Acquolina

ROMA – CUCINA ROMANA

Armando al Pantheon

Cesare al Casaletto

Osteria Palmira

La Tavernaccia

Osteria Bonelli

Enzo

ULTIME NEWS

**Nel caso del futurista Marinetti, ha avuto difficoltà ad adattare le sue strampalate ricette?**

Ciò che incuriosisce e sorprende dei futuristi è che sono avanguardisti in tutto: non disdegnano un piatto fumante di **tortellini in brodo**, ma accanto a un piatto di **peperoni, aglio, petali di rose e bicarbonato di sodio**. Il carattere visionario e provocatorio del Manifesto della cucina futurista aiuta molto, anzi contagia fantasia e voglia di sperimentare. In generale, per le ricette, così come per i romanzi, esistono due piani: quello di chi scrive è quello di chi legge. Lo scrittore posa la penna e il lettore la riprende per continuare la sua storia; così ho fatto per *Menù letterari*: ho scritto da lettrice, aggiungendo miei ingredienti qua e là.

**C'è un romanzo di quelli presenti nel suo libro cui è particolarmente affezionata?**

**Lessico familiare** di Natalia Ginzburg, a mio avviso uno dei romanzi più divertenti e brillanti del secondo Novecento. Per convincermi a leggerlo, una persona a me molto cara lo prese dallo scaffale di una libreria e incominciò a leggere le prime pagine ad alta voce: ne amai da subito ogni parola. In qualche modo le parole sono come le *madeleine* di Proust: hanno il potere di far riaffiorare ricordi e sensazioni, di restituire felicità e momenti apparentemente perduti.

**E una ricetta che preferisce?**

Vado matta per i dolci, sceglierei senza dubbio la torta di mele, non a caso ne ho proposto una doppia versione: quella francese, la **tarte tatin**, e quella americana, l'**apple pie**. Come il protagonista di *On the road* di Kerouak, mi piace mangiarla in ogni momento, ahimè senza divorare chilometri su e giù per gli Stati Uniti.

**E se dovesse comporre la sua cena ideale, dall'antipasto al dolce, con le ricette del suo libro, quali sceglierebbe?**

Partirei dalla **pasta e fagioli di Cassola**, il piatto frugale e povero che conforta, riscalda e nutre i taglialegna nel giorno di Natale; proseguirei con il menu parigino che Hemingway amava trovare in tavola dopo una giornata passata a scrivere, classificherei e mangerei **formaggi** insieme allo stralunato **Palomar di Calvino**, infine entrerei in una tavola calda e ordinerei una bella fetta di torta di mele, sperando che il mio vicino di sedia di chiami Sal Paradise.

Tags [Céline Girard](#) [Franco Cesati Editore](#) [libri di cucina](#) [Menù letterari](#)  
[Menù letterari di Céline Girard](#) [ricette](#)

Categorie [Libri](#) [News](#)

Condividi questo articolo:



**'Menù letterari' di Céline Girard, intervista all'autrice del libro che racconta le ricette dei romanzi**

🕒 19 luglio 2016 ❤️ 0



**Ramen Bar Akira Roma, noodles e sake nel nuovo ristorante giapponese a Ostiense**

🕒 18 luglio 2016 ❤️ 1



**Amaricante Roma, nuova birreria con panini gourmet al Pigneto**

🕒 18 luglio 2016 ❤️ 0

AUTORE



**simone zeni** 16 posts

VUOI SAPERNE DI PIÙ? ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



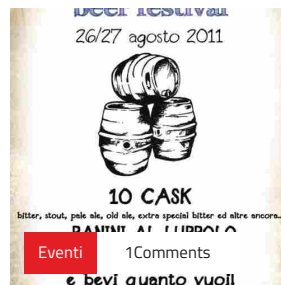
Le ricette di Alessia Vicari

**L'orata al forno con patate**

La ricetta dell'orata al forno con patate "So Shiyaxauolec Nta'a" è la traduzione in "toba", un dialetto dell'Argentina, del "Piccolo Principe", prodigioso libro di Antoine de Saint-Exupéry. Secondo fonti irrefutabili ...

**Pulcino Ballerino, il brunch è rock**

Anche questa domenica Puntarella Rossa vi presenta una selezione dei migliori brunch della giornata. Passeggiando per Trastevere, sicuri che la ricevuta fiscale oggi vi sarà prontamente consegnata (vedi blitz della ...



**Real Ale, festival della birra al 4:20**

Tornati? Domanda irritante, lo so. Soprattutto se siete tornati davvero. Però, nel caso, vi diamo una buona notizia: potete affogare l'ansia da rientro in un barile (anzi "cask") di birra. ...