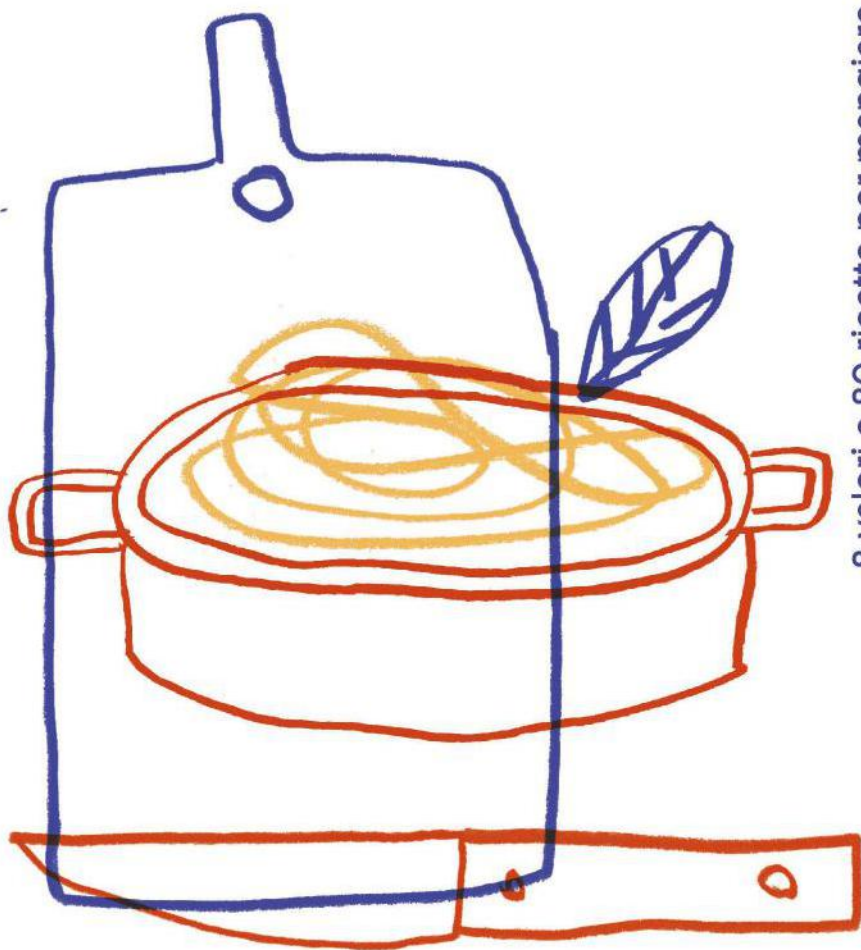


Cesare Battisti

Manifesto della cucina del futuro



8 valori e 80 ricette per mangiare oggi pensando al domani

Rizzoli

Cesare Battisti

Manifesto della cucina del futuro

8 valori e 80 ricette
per mangiare oggi pensando al domani

Fotografie di Giandomenico Frassi

Rizzoli

Pubblicato per

Rizzoli

da Mondadori Libri S.p.A.
Proprietà letteraria riservata
© 2026 Mondadori Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-19818-9

Prima edizione: settembre 2026

Realizzazione editoriale: Patrizia Segre
Progetto grafico: Studio Prodesign / Mattia Bartoli
Impaginazione: Corpo4 Team
Fotografie: © Giandomenico Frassi

Per la citazione a p. 12: *Fuga dalla libertà*, Erich Fromm, traduzione di Cesare Mannucci
© 1987 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., Milano
© 2015 Mondadori Libri S.p.A., Milano

È vietato qualsiasi utilizzo dell'opera non espressamente autorizzato, inclusi l'estrazione di testo e dati (text and data mining) e l'uso per finalità di alimentazione di sistemi di intelligenza artificiale.

L'uso non autorizzato costituisce violazione dei diritti dell'autore e dell'editore e comporta responsabilità ai sensi della Legge n. 633/1941 e successive modifiche.

Manifesto della cucina del futuro

Sommario

p. 9	A Carlin
p. 11	Introduzione
p. 17	sapere
p. 49	cura
p. 79	consapevolezza
p. 107	memoria
p. 139	condivisione
p. 171	ascolto
p. 201	etica
p. 231	identità
p. 261	Postfazione di Davide Rampello
p. 265	Ringraziamenti
p. 266	Indice delle ricette per stagione
p. 269	Indice

A Carlin

A volte nascono uomini che sono in grado di farci cambiare il modo in cui guardiamo il mondo. Carlo Petrini per me è stato questo. Non solo per Slow Food o Terra Madre, ma per l'idea stessa di civiltà legata al cibo. Ci ha insegnato che mangiare non è un atto banale o automatico. È un gesto culturale, politico, etico, agricolo, umano. Ci ha ricordato che dietro ogni ingrediente esiste una storia, dietro ogni prodotto esiste un territorio, dietro ogni piatto esistono persone, lavoro, dignità, memoria.

In un tempo che corre veloce, che consuma tutto e dimentica in fretta, Carlin ha avuto il coraggio della lentezza. Ma la sua non era nostalgia. Era visione. La capacità di capire prima degli altri che la modernità senza coscienza avrebbe impoverito non solo la terra, ma anche le relazioni, il gusto, la biodiversità e perfino la nostra identità.

Per molti di noi cuochi, ristoratori, contadini, produttori e artigiani, lui è stato una guida silenziosa ma costante. Ci ha dato strumenti culturali per comprendere che il nostro lavoro non consiste soltanto nel “fare da mangiare”, ma nel custodire e trasformare conoscenze, creare comunità, educare senza arroganza, valorizzare chi produce bene e difendere un'idea più giusta di economia e di futuro.

Carlin ci ha insegnato che tradizione non significa immobilità. Che la memoria non è un museo, ma materia viva da interpretare con intelligenza e rispetto. Che l'identità non si costruisce chiudendosi, ma aprendosi al dialogo tra culture, territori e generazioni.

Personalmente, molte delle riflessioni che porto avanti oggi – sulla cura, sull'ascolto, sulla consapevolezza, sull'etica del lavoro e sul ruolo sociale della ristorazione – devono tanto al suo pensiero. Perché Carlin ha restituito dignità culturale al cibo e dignità umana a chi lo produce. Ha difeso i piccoli produttori quando sembravano invisibili. Ha parlato di sostenibilità prima che diventasse una parola di moda. Ha dato voce alla terra quando pochi erano disposti ad ascoltarla davvero. E soprattutto ci ha ricordato una cosa fondamentale: che il cibo può ancora essere uno strumento di relazione, pace, identità e felicità condivisa.

Oggi resta un vuoto enorme. Ma restano anche semi. Semi culturali, umani e morali, che continueranno a crescere nelle cucine, nei campi, nelle scuole, nelle osterie, nei mercati e nelle mani di tutte quelle persone che hanno scelto di lavorare con rispetto e responsabilità.

Forse il modo migliore per ringraziarlo è questo: continuare a fare il nostro lavoro con coscienza, curiosità, rigore e umanità. Continuare a proteggere la biodiversità, le relazioni e la verità del cibo. Tenendo presente che nutrire qualcuno non significa soltanto riempire un piatto, ma prendersi cura del mondo che abitiamo.

Grazie, Carlin, per avermi insegnato che la cultura del cibo, in fondo, è sempre cultura dell'uomo e della terra.