

The background is a light orange grid. Various food items are illustrated in a stylized, flat design: a pink chicken drumstick in the top left, a yellow spaghetti swirl in the top center, an orange shrimp in the top right, a red tomato with a green stem in the middle right, a white fried egg with a yellow yolk in the middle left, a slice of purple cake with white frosting in the middle right, a blue octopus tentacle in the bottom left, green lentils or beans in the bottom center, and teal asparagus spears in the bottom right.

Fabiana Salsi

CHE SAPORE HA LA FELICITÀ?

**100 grandi
chef italiani**
condividono ricette,
ricordi ed emozioni

Rizzoli

Fabiana Salsi

CHE SAPORE HA LA FELICITÀ?

**100 grandi chef italiani
condividono ricette,
ricordi ed emozioni**

Rizzoli

Art Direction, Graphic Design, copertina
Studio Karamazov
Redazione
duDAT Srl

Pubblicato per Rizzoli
da Mondadori Libri S.p.A.
© 2026 Mondadori Libri S.p.A.

Il testo di Chiara Pavan alle pagine 106-107 è pubblicato in accordo
con S&P Literary - Agenzia letteraria Sosia & Pistoia

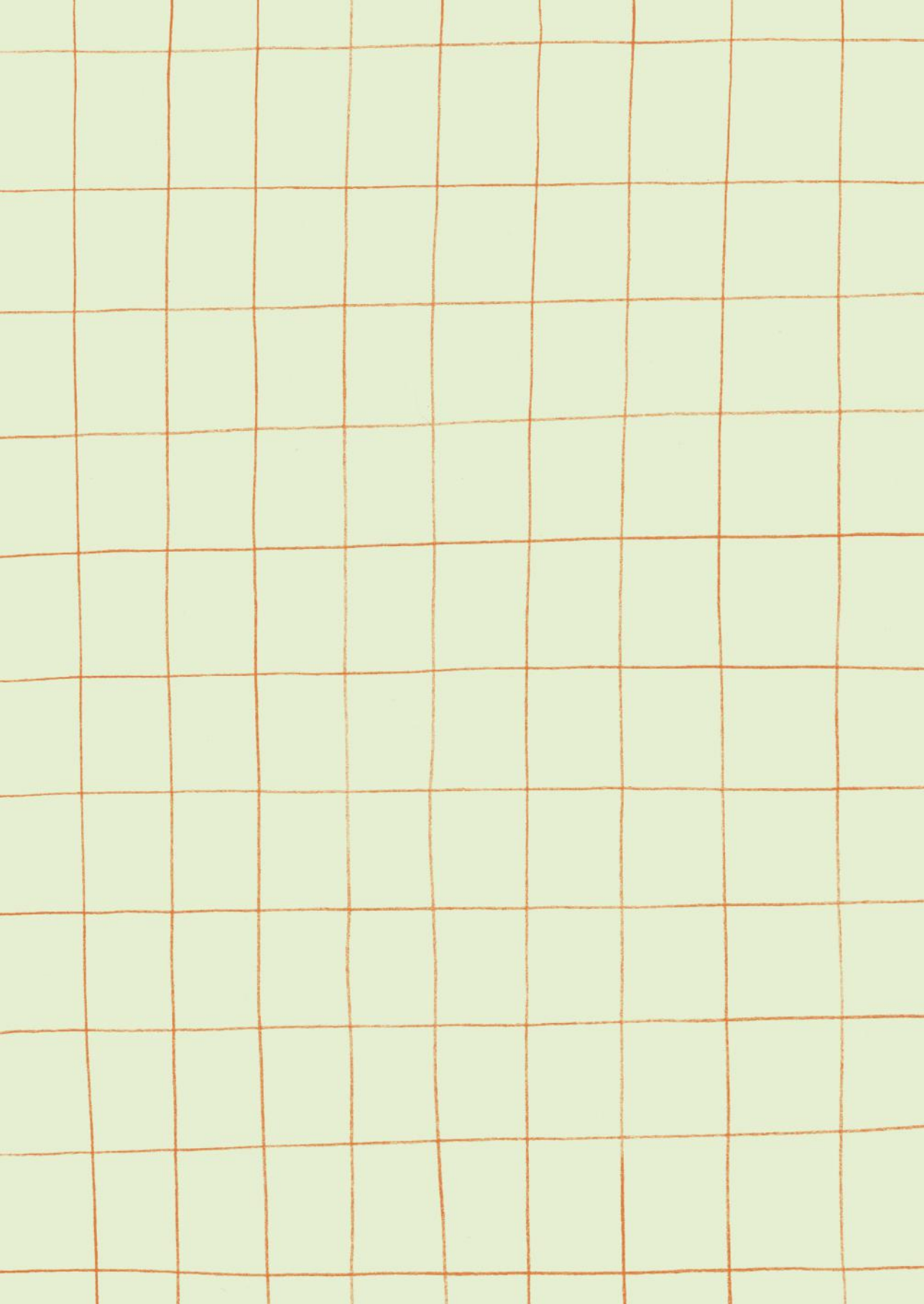
**I proventi spettanti all'Autrice derivanti dalla pubblicazione di
quest'opera (2,64 euro per ogni copia venduta) sosterranno il
Centro di maternità di EMERGENCY ad Anabah, in Afghanistan
(vedi p. 218).**

ISBN: 978-88-17-20156-8
Prima edizione: settembre 2026

*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*

CHE SAPORE HA
LA FELICITÀ?



PREFAZIONE

di Gennaro Esposito

Per me la cucina italiana è un viaggio tra le regioni, i paesi e le case pieno di racconti e modi di interpretare i sapori. Questo mi appassiona e mi diverte moltissimo perché non c'è una volta che ci si alzi da tavola senza aver imparato qualcosa.

Anche per questo noi cuochi abbiamo una grande responsabilità: abbiamo ricevuto in eredità un grande patrimonio e abbiamo il compito di custodirlo e promuoverlo nel rispetto di chi ce lo ha lasciato e delle generazioni future. E senza mai dimenticare le radici, di cui le ricette casalinghe con cui siamo cresciuti sono parte integrante. Sono piatti che rappresentano la nostra identità culturale che testimoniano non solo la semplicità e la cura della cucina italiana, ma anche il senso di ospitalità e di altruismo che allo stesso modo la contraddistinguono.

Sono dell'idea che anche condividere una ricetta sia un atto d'amore: è un modo per coinvolgere chi la legge e la prepara nel sentimento di pace e piacere che noi stessi proviamo nell'assaggiarla. Io sono un grande appassionato di vinili e, per fare un paragone, per me è come consigliare un buon disco, qualcosa che ti fa stare bene.

Sono particolarmente felice del fatto che questo spirito di condivisione venga messo al servizio di chi ha bisogno: credo che questo libro testimoni ancora una volta il potere del cibo di trasformarsi in uno strumento di crescita sociale.

Con Festa a Vico ne divento sempre più consapevole. Abbiamo iniziato quasi in sordina chiamando in Costiera tanti amici cuochi per confrontarci e divertirci insieme organizzando cene di beneficenza e ora - 23 anni dopo - sono fiero del fatto che vogliano tornare per dare il proprio contributo e respirare la pienezza di spirito che traspare anche nei confronti delle persone generose che scelgono di partecipare ai nostri eventi.

Per fare un altro paragone, io questo libro che ho avuto il privilegio di veder nascere e crescere nei mesi lo immagino come un'enorme brigata come quella di Vico, in cui ogni chef è desideroso di compiere un gesto per gli altri e di costruire un nuovo capitolo di una cultura in cui piacere e solidarietà sono interconnessi. A Fabiana va il merito di essersi dedicata a un progetto che, specie con questi numeri, avrebbe fatto paura a molti: intercettare oltre cento cuochi e spiegare loro il valore di un libro come questo, e poi raccogliere le loro ricette e i loro ricordi, è un lavoro di mesi che pochi altri sarebbero stati disposti a fare. Ma non è stata una sorpresa: in lei vedo da sempre il desiderio di offrire una visione diversa per fare qualcosa di non convenzionale, più di pancia che di testa, più di cuore che cervello, anche solo per il piacere di vedere gli altri sorridere. Cos'è, se non questo, preparare un buon piatto per chi si ama?

INTRODUZIONE

Questo libro è nato durante un tramonto d'estate. Ero sulla terrazza della mia casa al mare, scrollavo il telefono e il mio feed era un susseguirsi di immagini della guerra a Gaza e in Ucraina. Mi sentivo fortunata ma impotente. Che cosa avrei potuto fare? Quella sera mi telefonò un'operatrice di EMERGENCY. Mi chiese se avessi la possibilità di sottoscrivere un impegno duraturo. Non potevo, ma mi rassicurò: ogni goccia conta.

Avevo 12 anni quando ho conosciuto EMERGENCY. Mia madre aveva organizzato una raccolta fondi con il medico che le aveva salvato la vita, uno dei migliori cardiocirurghi di sempre: Lucio Parenzan. Insieme a Gino Strada stava lavorando alla costruzione del *Centro Salam* di cardiocirurgia di Khartoum, in Sudan: l'unico ospedale specializzato, che garantisce un accesso alle cure completamente gratuito, in una regione abitata da oltre 300 milioni di persone.

Ripensando a quei momenti ho deciso di seguire l'esempio di mia madre donando ciò che avrei potuto donare senza limiti: il mio tempo, la mia volontà di fare qualcosa di significativo, ma anche la passione e la dedizione che ho per il mio lavoro. In fondo mi è bastato unire i puntini.

Ero appena tornata da Festa a Vico: l'appuntamento di cucina e solidarietà dello chef Gennaro Esposito. Grazie a «La Cucina Italiana» avevo avuto ancora una volta la possibilità di trascorrere del tempo con

tanti cuochi che ogni anno partecipano anche solo per preparare un piatto per una cena e fare la propria parte. C'erano Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Massimo Bottura e molti altri ancora, uno accanto all'altro al lavoro come una sola brigata. Nei loro gesti ho visto il saper fare, la storia, la cura per cui la cucina italiana, grazie al mio direttore Maddalena Fossati, pochi mesi dopo è diventata patrimonio dell'umanità. La mia idea ha preso forma: avrei chiesto ai cuochi di donare la ricetta di un loro piatto del cuore per scrivere insieme un libro che avrebbe reso quella magia con cui la tavola unisce le persone, ancora una volta un gesto concreto per aiutarne delle altre. Avevo chiuso un cerchio, ma non immaginavo quanta bellezza mi avrebbe regalato quest'avventura.

Ho iniziato a parlare della mia idea ai cuochi diventati nel tempo cari amici, cominciando da Cesare Battisti che mi ha subito spronato ad andare avanti, oltre che allo stesso Gennaro Esposito che di certo in questo libro non poteva mancare. Il passaparola, anche grazie a loro, è stato velocissimo. In pochi giorni siamo arrivati a 100: 100 (e poi anche oltre, in realtà) professionisti della cucina italiana che hanno condiviso con me, con voi che leggete, un pezzo della propria strada attraverso un piatto che ha il profumo delle loro case, spesso della loro infanzia, sempre della felicità.

Massimo Bottura ci ha donato la ricetta dei passatelli di nonna Ancella per raccon-

tare «quel rito di passaggio che insegna che la cucina non è solo nutrimento, ma memoria e futuro»; Antonino Cannavacciuolo la parmigiana di zucchine che sa di quell'orto in cui è cresciuto da bambino e del sapore indimenticabile della semplicità; Norbert Niederkofler il riso e latte che sua madre metteva in un grande piatto al centro della tavola «perché ognuno, con il proprio cucchiaino, condividesse quel momento speciale».

Dietro ogni piatto c'è una storia in cui ognuno di voi, ne sono certa, rivedrà se stesso. Talvolta racconta anche le imprecisioni che rendono unica la cucina di casa, come l'amatissima torta della nonna di Antonia Klugmann che buona lo era di sicuro anche se «non era elegante ma anzi, quasi sproporzionata», o lo spaghetti aglio e olio che a Luciano Monosilio ha fatto tornare in mente l'odore acre di aglio bruciato perché capitava spesso che sua madre, presa dalla fretta, dimenticasse la padella sul fuoco. Quando è stata l'ultima volta che l'avete dimenticata voi? Io potrei elencarne tante. Potrei elencare anche molti altri nomi di cuoche e cuochi che, nel condividere la loro ricetta del cuore, in questo libro hanno parlato di persone care. Leggerete non solo di nonne e mamme, regine indiscusse della cucina italiana, ma anche di papà bravissimi ai fornelli (come quello di Cristina Bowerman e Giancarlo Perbellini), di zie che hanno cresciuto i nipoti a suon di frittelle e pasta al pesto (come nel caso di

Luca Fantin o Jacopo Chieppa), di zii (come lo zio Tonino di Alessandro Borghese) che hanno conquistato l'ammirazione di chef in erba preparando piatti semplici e confortevoli come la pasta e patate.

La cucina italiana è anche questo, e molte altre cose. Come la capacità di non sprecare dando a ogni ingrediente il grande valore che merita. Lo testimoniano tantissimi piatti tra quelli dei nostri cento cuochi: dall'acquacotta proposta in tante versioni regionali diverse, da quella toscana di Valeria Piccini a quella pugliese di Pietro Zito, fino alla "Milano che avanza" con cui Carlo Cracco ha trasformato il pane raffermo in cotoletta e la ribollita di Enrico Bartolini «ancora più buona se la mangi il giorno dopo».

Il tempo, del resto, è un ingrediente essenziale: lo ricordano le belle riflessioni con cui Giuseppe Iannotti condivide la bellezza dell'attesa della pastiera di grano, o quelle di Vania Ghedini che racconta quanto abbia significato per lei e per la sua famiglia prendersi il tempo, insieme, per scrivere la ricetta degli gnocchi dolci della nonna. Una ricetta mai codificata ma piena di ricordi e di emozioni.

Come quelle che ho provato io scrivendo e che, leggendo, spero proverete anche voi, grati a una cucina come la nostra così ricca di sapori, profumi, amore e ricordi, e a ciascuno di questi cuochi che in queste pagine lo ha voluto testimoniare.