



Donne, ricette, ritorni e abbandoni

una bibliografia



Consorzio
Sistema
Bibliotecario
Nord - Ovest

Donne, ricette, ritorni e abbandoni



Donne, ricette, ritorni e abbandoni

Comastri Milvia 2005, 160 p., broccura Pendragon

Storie di donne che attraverso la cucina ritrovano se stesse, nell'atmosfera magica del legame indissolubile che unisce l'uomo al cibo: cibo per abbandonare qualcosa o qualcuno, per dire ti amo, ti odio, per iniziare un nuovo corso e per ritrovare ciò che ci sta davvero a cuore. Tra ricordi e desideri l'autrice scopre che amore, dolore, memoria e sapori sono inseparabili come gli ingredienti delle ricette più riuscite.

A neve ferma

Bertola Stefania, 2006, 234 p., broccura, Salani

Emma ama Andrea, ma Andrea sta per sposare un'altra. Lei pensa allora di consolarsi con le soddisfazioni professionali, ma è difficile perché se è vero che sta per partecipare a un prestigioso concorso di pasticceria, lo farà solo in qualità di assistente della solita raccomandata. E intanto la catastrofe economica incombe sulla pasticceria Dupré, che un colosso industriale non vede l'ora di accaparrarsi.

Zenzero e cannella

Lynch Sarah-Kate, 2006, VIII-276 p., Sperling & Kupfer

Connie, critico gastronomico di New York, si trova su un aereo diretto a Venezia, la città dei suoi sogni, per trascorrere la seconda luna di miele dopo dieci anni di matrimonio con il suo Tom. Peccato che Tom non sia seduto accanto a lei. Decisa a non cedere alla disperazione, ordina una coppa di champagne e si ripropone di godersi la vacanza nonostante tutto. La aiuterà a farlo Marco, giovane e affascinante gondoliere, che le fa conoscere i segreti della città più romantica del mondo. Gironzolando nei mercati traboccanti di primizie e di spezie, consumando succulenti spuntini nelle osterie e piccanti incontri con Marco, Connie vive quella inaspettata e travolgente passione come un regalo che la vita le ha fatto dopo che il marito l'ha abbandonata. O almeno così lei crede. Perché, al ritorno a New York, una sconcertante sorpresa non tarda a svegliarla dal suo bel sogno (o dal suo incubo?), costringendola a rivedere tutto

Confortatemi con le mele. Nuove avventure a tavola

Reichl Ruth, 2003, 344 p., broccura, Ponte alle Grazie

Nel 1978 Ruth vive ancora con Doug in una comune, ma ha deciso di diventare critica culinaria. Dopo un inizio tragicomico (alla fine del suo primo pranzo da critico, la carta di credito non viene accettata), frequenta i ristoranti di tutto il mondo, alla ricerca di piatti nuovi su cui scrivere. La storia che segue è il racconto, divertente, ironico, appassionato dell'apprendistato di una delle migliori gastronome d'America. La sua ricerca di buon cibo e di buona cucina la porta da New York alla Cina, dalla Francia a Los Angeles.

Della stessa autrice ;La parte più tenera, 2002, 331 p., e ancora ; Aglio e zaffiri. Vita segreta di una gastronoma mascherata, 2005, 359 p., broccura entrambi per Ponte alle Grazie

Pane e cioccolato

Lynch Sarah-Kate, 2006, 344 p., brossura, Sperling & Kupfer

Per Esme tutto comincia in una piccola boulangerie nel sud-ovest della Francia. Complici l'odore acidulo del lievito, il profumo fragrante delle pagnotte cotte nel forno a legna e il tocco magico del panettiere, Louis Lapoine, l'innocente diciannovenne scopre i piaceri del pane e del sesso. Quindici anni più tardi, la ritroviamo nel bel mezzo della campagna inglese, in un'incredibile dimora a sei piani, con ventotto finestre e settantotto scalini, che divide con il marito, il figlio di quattro anni e mezzo, la nonna e un suocero intrattabile, nonché una capra incontinente e uno sciame di api bellicose. Esme è spenta, e sempre più convinta che il bellissimo Louis sia l'ingrediente segreto per ravvivare la sua insipida esistenza.

Solo pane

Hendricks Judi, 2006, 340 p., rilegato, TEA

Dopo un matrimonio finito nel peggiore dei modi possibili e dopo un periodo di totale sconforto e confusione, Wyn segue d'istinto una traccia che emerge dal passato. Il ricordo del felice periodo trascorso come apprendista panettiera in un paesino della Francia, durante gli anni dell'università. Come una reminiscenza proustiana, il profumo del pane appena sfornato in una piccola boulangerie di Seattle è per lei un richiamo irresistibile: l'odore pungente del lievito vivo, il silenzio del lavoro notturno e il calore del forno le fanno capire che per sette anni di matrimonio non è mai stata se stessa, ma quello che il marito voleva che lei fosse.

Non posso esimermi a questo punto di suggerirvi la lettura di

Tournier Michel, **Pierrot e i segreti della notte**, tr. di Lughi G., 1994, 56 p., ill., , Emme Edizioni



In cucina con i tacchi a spillo

Chierighini Olivia, 2006, 316 p., brossura, Tommasi-Datanova

"In cucina con i tacchi a spillo" è un metodo poco ortodosso ma efficace per recuperare il "sapere di cucina" che le trentenni hanno perso e che vorrebbero possedere ancora, nonostante dicano di preferire un bel paio di scarpe. Tra chiacchiere, aneddoti e spiegazioni pratiche, le pagine sono un divagare scanzonato sul cibo e sulle sue valenze simboliche, una sorta di colonna sonora che batte il tempo della vita quotidiana al ritmo della schiumarola. Ci sono ingredienti da scoprire, "babau" culinari da smitizzare, storie da raccontare, trucchi per sopravvivere alla vita cittadina che preme troppo: il tutto condito da qualche cucchiaino d'amore e da una manciata d'ironia. L'insieme delle ricette è tutto quello che chiunque dovrebbe saper eseguire correttamente per non essere mai messo alle strette al momento del bisogno.

Casalinghitudine

Sereni Clara, Ristampa 2007, 161 p., brossura BUR Biblioteca Univ. Rizzoli

Una storia personale e familiare narrata attraverso il cibo. Il cibo privato, quello degli affetti e della cura, un linguaggio parallelo, in grado di raccontare qualcosa in più o qualcosa di diverso da quello che la parola dice. Semplici ricette scandiscono il racconto di una vita. Ogni piatto, ogni preparazione, rievoca un frammento di memoria, un incontro, un periodo. L'infanzia, i rapporti familiari, l'amore, l'impegno politico, gli affetti, la maternità. Così il '68 ruota intorno a una pasta e fagioli, il padre che discute con Nenni si lega a una frittata di zucchine

Sola come un gambo di sedano

Luciana Littizzetto, 2001, 223 pag, Mondadori

dolcetto e gongorola, fritto misto a ferragosto, pippoli strascicati in bagna all'erba finocchia, piatti biologici no grazie, riflessioni sull'ossobuco.

racconti esilaranti.

sempre della Littizzetto c'è anche una specie di elogio del minestrone ma ho perso i riferimenti

.... trovatelo... ne vale la lettura

Le francesi non rinunciano mai a niente... E sono in forma in ogni stagione

Guiliana Mireille, 2007, 370 p., ril Sperling & Kupfer

Le donne francesi sanno come godere appieno dei piaceri della tavola offerti da ogni stagione dell'anno.

Eppure restano magre, e in più hanno la massima aspettativa di vita del mondo occidentale! Merito della loro terra e della loro cultura, si dirà. Un tempo, forse. Oggi non è più il luogo dove viviamo a imporci come mangiare. Dipende da noi. Attenzione, però: non è necessario scegliere tra taglie forti o forti sacrifici; cucinare e apprezzare la buona tavola possono essere motivi di gioia autentica senza rinunciare a una corretta alimentazione. E al bikini della taglia che sognate. Il segreto è l'equilibrio e a svelarlo non può che essere Mireille Guiliano, già autrice che ha insegnato a lettrici di tutto il mondo come si possa dimenticare la bilancia lasciando le diete crudeli a chi non si ama. I saggi consigli però non finiscono mai e questo nuovo libro ci dimostra che le francesi non rinunciano a niente, anzi, vivono al massimo sentendosi bene nella loro pelle.

L'autrice mescola la raffinatezza della capitale francese e il senso pratico della Grande Mela, proponendo un centinaio di nuove ricette. Ma anche riflessioni, suggerimenti, piccoli trucchi su tanti aspetti dell'art de vivre, che riguardano non solo il cibo ma anche la scelta del vino, l'organizzazione di un party, la cura del proprio corpo, il sapersi vestire o scegliere i fiori per la casa.

Le ricette di Chloe Zivago per il matrimonio e l'adulterio

Lichtenstein Olivia, 2007, 367 p., rilegato, Garzanti Libri

Chloe Zivago ha quarantatré anni ed è una psicoterapeuta di successo, oltre che una cuoca formidabile. Dai nonni non ha imparato solo piatti gustosi e piccanti, ma anche la ricetta segreta per il matrimonio felice.

All'inizio gli ingredienti fondamentali non sono mancati - attrazione sessuale, amore, ammirazione e rispetto reciproco - ma adesso qualcosa è cambiato. O meglio, suo marito Greg è cambiato. Anniversario dopo anniversario, l'uomo sexy e spiritoso di tanto tempo prima si è trasformato in un essere misantropo e ipocondriaco, il cui hobby preferito è tenere allenata la memoria nascondendo gli oggetti nei posti più impensati. Sono mesi, anzi precisamente 245 giorni, che Chloe non fa l'amore con lui. Motivo? La sera Greg ha altri impegni, come addormentarsi sul divano dopo aver seguito la sua trasmissione preferita, ovvero le previsioni del tempo. Chloe potrebbe impazzire. Se non fosse che, una sera, alla presentazione del libro di un'amica, il seme del peccato si insinua nella sua vita. Ha la forma di Ivan, sensuale russo che sembra uscito da un romanzo di Tolstoj: alto, bruno, occhi azzurri e zigomi pronunciati. Guarda caso proprio il suo tipo. Basta uno sguardo, e Chloe si trova all'improvviso coinvolta da una passione più grande di lei, fatta di incontri fugaci, avventure e sorprese, piatti piccanti e tanto desiderio. Ma a questo punto il pasticcio è bell'e che fatto. E Chloe non conosce la ricetta per sistemarlo.

Passami il sale

Sereni Clara, Ristampa, 2004, 265 p., brossura BUR Biblioteca Univ. Rizzoli

Clara Sereni narra i ritmi stravolti, le giornate consumate tra incredibili acrobazie per conciliare i molti doveri di una donna vicesindaco. Il racconto prende il via dal laboratorio dell'esperienza e cresce fino a farsi gioco dell'invenzione. Un privato assediato e minacciato di cui il buon cibo riesce a fatica a mantenersi risorsa, e un agire pubblico di cui il cattivo cibo è pena accessoria, si impastano con una colonna sonora di ricette: in un quadro di minaccioso iperrealismo si consuma ogni possibilità di essere normali. "Passami il sale" è la storia della scommessa di una donna con se stessa e i propri ideali, un romanzo singolare sull'impegno e sulla politica che rompe gli argini delle definizioni e delle appartenenze.

Ricette per un delitto. 10 racconti gialli

Comastri Montanari Danila, 2002, 139 p., Todaro

Dieci racconti gialli che hanno come tema centrale la cucina e il cibo. Il primo racconto è ambientato nel 1596 nella campagna romana, l'ultimo nel 2006, passando per la Venezia del '700, le Langhe piemontesi e la Toscana del XX secolo e così via. Ogni racconto si conclude con la ricetta di un piatto tradizionale attorno al quale è imperniato il racconto, e alcune curiosità gastronomiche relative al periodo storico e alla zona geografica in cui è ambientata la storia.

Biografia sentimentale dell'ostrica

Fisher Mary F., 2005, 124 p., broccura, Neri Pozza

Con humour, grazia e saggezza, M.F.K. Fisher compone, in questo libro, la biografia di uno degli esseri più misteriosi che esistano sulla faccia della terra: l'ostrica. E, ponendo riparo all'ingratitude e alla negligenza dei gourmet, offre una deliziosa galleria di aneddoti e ricette di cui l'ostrica è l'eroina: ostriche al forno o grigliate, cocktail d'ostriche, ostriche alla Rockefeller o al naturale. M.F.K. Fisher rievoca la sua prima iniziazione alla "strana, fredda succulenza" dell'ostrica, avvenuta quand'era ragazza a Marsiglia e Dijon, esplora le virtù nutritive di questa vischiosa ed elegante creatura e non evita di elencarne le straordinarie proprietà afrodisiache.

Di altre donne e di altre ricette



Zucchero a velo e... il ritorno di Zucchero a velo

Giannotti Stefania, 2003, 220 p., La Tartaruga

"Zucchero a velo" è al tempo stesso un libro di cucina e il racconto di una passione. Quella per un gesto quotidiano che può trasformarsi fino a cambiare il corso di una vita. Dopo aver cucinato per divertimento pranzi e pranzetti per amici, fidanzati e parenti, Stefania Giannotti si trasforma infatti in una professionista della cucina, diventa il capo di una società di catering, rileva un ristorante sui Navigli.

La zia Fiorina ci metteva i capperi. Due donne e due quaderni di ricette tra Pavia e Palermo

Casella Franco, 2005, 140 p., ill., broccura, Tommasi-Datanova

Il libro pone a confronto due quaderni di cucina compilati nel corso della prima metà del '900, rispettivamente dalla zia Eufemia, pavese, e dalla zia Fiorina, palermitana trapiantata a Pavia. Casella propone un confronto in cucina dove le sfumature prevalgono sulle differenze nette, dove tra i brodi e le zuppe si fa largo timidamente un "cucchiaino scarso di Liebig", simbolo di un'Italia che sta cambiando. Accanto alle ricette, i ricordi e le storie di queste due donne ricostruiti sulla base di vari contributi, per inseguire, tra i piatti, le vicende delle loro autrici. Infine le foto dell'epoca: la salumeria Bianchini, la fabbrica di cioccolato di Bartolomeo Viola.

Alla tavola di Yasmina. Sette storie e cinquanta ricette di Sicilia al profumo d'Arabia

Quadruppani Serge; Loria Maruzza, 2004, XII-174 p., broccura, Mondadori

Nella Sicilia dell'XI secolo, dominata dai Normanni, Omar Ibn Khalid viene arrestato per alto tradimento e condannato a morte. Nel tentativo di salvarlo sua sorella Jasmina si fa novella Sharhazàd e, come l'eroina delle "Mille e una notte", seduce il sovrano Ruggero I con i suoi racconti e, ancor più, con la sua cucina:

cannoli, cous-cous di pesce, cassate, caponate di melanzane, granite al cedro. Un viaggio attraverso i segreti delle antiche tradizioni culinarie palermitane, ricche dei profumi e del sole di Sicilia e d'Arabia. Introduzione di Andrea Camilleri.

Venti donne. Cento ricette dal mondo

Rozenbaum Isabelle; Maslakian Cucile, 2004, 288 p., ill., rilegato L'ippocampo

20 donne originarie di 20 paesi, 20 cuoche del mondo, accomunate dall'amore per la cucina e il desiderio di trasmettere le ricette tradizionali della loro terra. Un viaggio nei sapori del mondo, questo melting-pot etno-culinario traspare grazie alla diversità dei modi di preparazione, di cottura, di presentazione e di degustazione. L'arte fotografica di Isabelle Rozenbaum rivoluziona il modo di documentare le ricette, nobilitando i gesti delle mani e abbinando con grande ispirazione il bianco e nero al colore.

Terra Madre. 300 Presidi e 1200 comunità del cibo nel mondo

Slow Food (collana Terra Madre)

Donne e cibo. Una relazione nella storia

Muzzarelli M. Giuseppina Tarozzi Fiorenza, 2003, XII-180 p., ill. Mondadori Bruno

Una folclorica relazione sul secolare rapporto tra le donne e il cibo attraverso i mutamenti storici. Un richiamo al ruolo marginale, benché esclusivo, assegnato alle donne dalla preparazione dei pasti, fino alla presenza di eccessi alimentari quali l'anoressia, santificata nel Medioevo e considerata una patologia in età moderna.

Di altre donne e di altri amori



La cucina golosa di Madame Bovary

Le ricette del tempo di Flaubert

Elisabetta Vitzizai , Il Leone Verde editore

“Madame Bovary: bruna, snella, graziosa, sognatrice, illusa, delusa, disperata. A questa serie di aggettivi c'è da aggiungere: golosa. Golosa di vita, di gioie, di cibi. Emma, ci dice Flaubert, ama le confitures, i gelati, gli sciroppi ghiacciati, i frutti, i liquori dolci. Civetteria, galanteria, erotismo, seduzione sono da lei associati, nei sogni come nella realtà, alle cene a lume di candela, allo champagne, ai piccoli e grandi lussi della tavola. “Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei”: è dal punto di vista di questo antico adagio che l'autrice guarda al personaggio di Emma Bovary, rintracciando nel romanzo di Flaubert indicazioni su ciò che ama o detesta mangiare, o più semplicemente ama o detesta tout court. Ne deriva una raccolta di gustose ricette che un cuoco d'oggi ha reso eseguibili ai nostri tempi, mantenendone però inalterato il sapore antico, dei tempi di Flaubert”

A pranzo con Babette

Le ricette di Karen Blixen

Allegra Alacevich. Il leone verde Edizioni

“Karen Blixen non volle mai essere una scrittrice. Scrivere storie fu qualcosa che le capitò nella vita, perché dovette guadagnarsi da vivere. A lei piaceva essere una conteuse, una narratrice interessata alle storie e al modo di raccontarle.

L'arte blixeniana consiste nella capacità di guardare al mondo come a una scena su cui si intrecciano

molteplici vite e veloci destini, ed eventi che si inseguono rapidi. Un palco che ospitò anche lei, con il suo pesante bagaglio di vita, un'esistenza movimentata e ricca. I rovesci della fortuna che la videro come protagonista, la morte del padre prima, il tradimento del marito e il lutto per il proprio amante dopo - avvenimenti infausti di un periodo doloroso - non piegarono la nostra autrice che, obbligata a voltare pagina, cominciò letteralmente a scrivere per mangiare. Ecco che, rimasta senza nient'altro che la sua arte - la scrittura - ella si sente in possesso di qualcosa di cui mai niente e nessuno è in grado di privarla. Un po' come Babette, la cuoca francese dell'omonimo pranzo che, in esilio volontario in Norvegia, dimostra quanto il possedere a livello materiale sia cosa per lei del tutto secondaria, poiché è l'arte - seppur bianca - a dare significato alla sua esistenza... “

Alla tavola di Virginia Woolf

Vita in casa di una scrittrice

Elisabetta Chicco Vitzizai, Il leone verde Edizioni

"Sono convinto scrive Leonard Woolf nella sua autobiografia e lo dico sulla base della mia esperienza, che a lasciare i segni più profondi nella vita di una persona siano le diverse case in cui abita, più ancora di matrimonio, morte e separazione". Per Virginia Woolf la casa fu essenzialmente studio e rifugio, ma anche accoglienza e ospitalità. Gli amici frequentavano la casa della scrittrice per il tè o per il pranzo con cadenza quasi quotidiana e Virginia, che disponeva di cuoca e domestica, ma all'occorrenza cucinava da sé (aveva preso anche lezioni di cucina), affermava che "non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è cenato bene".

In questo libro il lettore troverà le ricette di parecchi dei piatti menzionati da Virginia Woolf nelle sue opere, dove scene di pranzi e di ricevimenti sono sovente centrali. Dal momento che compito di un romanziere, secondo la famosa scrittrice, è rivelare la vita attraverso le percezioni che nascono in noi dalle cose, anche in apparenza banali, di cui sono fatte le nostre esistenze.”

Crema & crimini. Ricette deliziose e criminali di Agatha Christie

Martinetti Anne; Rivière Francois, 2006, 165 p., ill., broccatura, Sonzogno

Nella maggior parte dei gialli di Agatha Christie, l'arma del delitto non è un revolver e nemmeno un pugnale, ma un cibo o una bevanda che contengono una sostanza mortale: un innocuo bicchiere di brandy può rivelarsi fatale, il sandwich al cetriolo può spedire all'altro mondo. Nella vita, la scrittrice inglese era golosa e buongustaia e si diletta anche nella preparazione di piatti semplici e molto invitanti per gli ospiti. Esperti di Agatha Christie, gli autori hanno raccolto in questo manuale le ricette della tradizione gastronomica inglese e internazionale spaziando dall'arte del breakfast alle torte di Poirot, dai pasticcini e canapé per il "tea time" in compagnia di Miss Marple ai piatti esotici assaggiati dalla scrittrice nei suoi viaggi intorno al mondo, ai cibi per i picnic che la Christie adorava fare fin dall'infanzia.



Capricci del destino, Blixen Karen, ristampa 2003, 208 p., contiene il pranzo di babette, Feltrinelli

Afrodita : racconti, ricette ed altri afrodisiaci / Isabel Allende. – Milano : Feltrinelli, 1998. – 325 p. : ill. ; 24 cm. (Universale Economica Feltrinelli, 1591)

Cioccolato a colazione / Pamela Moore. – Milano : A. Mondadori, 1995. – 2212 p. ; 18 cm. (Piccola Biblioteca Oscar, 93)

Cioccolato da Hanselmann / Rosetta Loy. – Milano : Rizzoli, 1995. – 217 p. ; 23 cm. (La scala : il catalogo)

Dolce come il cioccolato : romanzo piccante in 12 puntate con ricette, amori e rimedi casalinghi / Laura Esquivel. – Milano : Garzanti, 1991. – 179 p. ; 22 cm. (Narratori moderni)

Gli uomini sono come il cioccolato / Tina Grube. – Firenze : Salani, 1999. – 155 p. ; 20 cm.

Vaniglia e cioccolato / Sveva Casati Modignani. – Milano : Sperling & Kupfer, 2000. – 470 p. ; 22 cm. (Pandora)

Chocolat, Harris Joanne, ristampa 2005, 338 p., Garzanti Libri

Mi permetto, da ultimo, di sottoporvi uno sguardo dalla parte di lui anche se il lui in questione

Rose da mangiare

Shaw Tucker, 2004, 217 p., ill., rilegato, Buena Vista (collana I libri che accendono)

La collana e l'editore indicano il libro essere destinato ai ragazzi ma non me ne vogliono quest'ultimi se rubo loro questo bel libro e lo propongo anche per "adulti".

Sono due i grandi amori di Cyril, cuoco biondo, sopraffino e grassottello: il cibo e Rose. Il primo non ha misteri per lui, capace di sfornare torte al cioccolato con tanta glassa bianca e morbida che ci si può sciare. La seconda... be', è tutta un mistero. Perché Rose è inafferrabile. Perché Rose è bella. Perché Rose ha gli occhiali che le cadono sul naso e la coda di cavallo sempre arruffata. Perché Rose è innamorata di Nick ma forse no. Verrebbe voglia di lasciar perdere, ma di Rose ce n'è una sola. E allora Cyril impasta e inforna, in cerca della ricetta magica che fa innamorare.

Infine, quale diverissement, vi allego la filastrocca "rubata" al libro "donne e cibo";

PER ESSERE BELLE MANGIATE

Un dotto american che, sempre assorto
negli studi, la vita passa insonne,
ha potuto assodar che c'è un rapporto
tra l'indole che mostrano le donne
ed i cibi da loro preferiti.
Importante scoperta pei mariti!

Donna ghiotta di carne, è un accidente!
Imperiosa, dura, grossolana,
vuol che il marito tremi obbediente
al frusciar della sua sottana.
Or che tal verità scoperta fu,
mia moglie carne non ne mangia più.

Le donne che di pesci sono ingorde,
non ci trattano, è vero, come servi
ma sensibili son come le corde
del violino, e han sempre i nervi.
A lei nol dico, ma, facendo il nesci
dai pasti di mia moglie escludo i pesci.

Le donne che si nutron di legumi
han spirito tranquillo, chiaro, attento;
ma dopo un po', non manda più profumi,
nel loro cuore, il fior del sentimento.

Mia cara moglie, hai torto se presumi
ch'io ti permetta di mangiar legumi.

Le donne che si nutrono di latte
ed amano i formaggi e le ricotte,
inerti sono, e languide, e distratte
e sonnolente come le marmotte.
Io credo sia provvedimento saggio
dire a mia moglie: niente più formaggio.

La donna che ama i dolci e gusta il miele
e sgranocchia lo zucchero golosa,
è gaia, ma è civetta ed infedele
e cangia amori come cangia posa.
La maritale dignità m'è cara;
mia moglie resti, dunque, a bocca amara.

Frutta non mangerà la mia consorte!
Donna che mangia frutta, è volta all'arte,
e di poemi imbratta carte e carte.
Per l'avvenire mia moglie starà fresca
se ardirà di mangiare o fico o pesca.

Meno male! Alla fin sappiamo come
nutrir la nostra donna, perché sia
dal ridicolo salvo il nostro nome
e, in due, viver si possa in armonia.
Una cosa da nulla è necessaria
farla campare solamente d'aria.

O gran dottore, dalla tua divina,
scoperta, questa verità deriva:
donna che mangia è sempre una rovina!
se noi vogliam che nostra moglie viva
tal da appagar le maritali brame
convien farla morir presto di fame.

Così rispondeva negli anni trenta un anonimo estensore
del Corriere della Domenica alle teorie del dottor
B.G.Hauser
Eat And Grow Beautiful
Tempo Books New York **Year Published:** 1936