



“Cotto e Tatuato”: la cucina ispirata dall’arte del tatuaggio

Cosa hanno in comune la cucina e il tatuaggio? Molto più di quanto si pensi. Lo dimostrano Gabriella Gasparini e Alessandro Bonacorsi in “Cotto e Tatuato”, un libro originalissimo e di piacevole lettura. Tante ricette sane e veloci ispirate ai Guinness di Alle Tattoo.



Quando la passione e l'arte ispirano le scelte della vita, i risultati sono sempre apprezzabili e gratificanti. Se per **Gabriella Gasparini** la passione per la cucina si evolve in buoni sapori, nel caso di **Alessandro Bonacorsi**, in arte "Alle Tatroo", l'abilità nel tatuaggio lo ha reso un assoluto protagonista a livello mondiale. Una carriera iniziata da giovanissimo, costellata di successi e riconoscimenti, amicizie con personaggi famosi che lo hanno scelto come tatuatore preferito, tanti viaggi ed esperienze anche nel campo della solidarietà. Tutto questo viene raccontato, con leggerezza e sincerità, in "**Cotto e Tatuato**", il libro di Gabriella Gasparini e Alessandro Bonacorsi, pubblicato da Damster Edizioni nel 2014, nell'ambito della collana "**I Quaderni del Loggione**".

Ma **qual è il filo conduttore che unisce cucina e tatuaggio**, due mondi apparentemente distanti che finora nessuno aveva pensato di accostare in maniera così originale? Una prima risposta è contenuta nel sottotitolo di "**Cotto e Tatuato**": "**La cucina ispirata ai Guinness World Records di Alle Tatroo**" ma leggendo il libro emergono le ulteriori affinità e la pertinenza dell'insolito abbinamento tra due discipline capaci, tra le altre cose, di interpretare varie forme d'arte.

Sia la cucina che il tatuaggio sono arti antiche di cui l'uomo ha avvertito la necessità e l'esigenza fin dalla notte dei tempi. La prima è necessaria al sostentamento ed è anche un piacere, il secondo esprime vanità ma anche il desiderio/bisogno di cristallizzare ricordi e momenti importanti della vita o comunicare dei messaggi. I sapori ed i profumi della cucina rimangono impressi nei nostri sensi così come il tatuaggio è un'impronta indelebile sulla pelle. Entrambi esprimono creatività e cura dei dettagli e hanno il potere di tramandare tradizioni e cultura.

Scoperte le analogie, tuttavia, non era semplice farne un libro che risultasse stimolante, utile e, al tempo stesso di piacevole lettura ma i due autori hanno superato brillantemente la sfida e per vari motivi. Intanto, leggendo le due biografie, si intuisce che si tratta di personaggi intriganti, particolari, pieni di entusiasmo e talento e, grazie alla loro amicizia, sono riusciti ad armonizzare le personali competenze. Le esperienze di vita e di lavoro, gli interessi e la prodigalità di Alle Tatto hanno rappresentato un terreno fertile per la fantasiosa cucina di Gabriella Gasparini che ha escogitato ricette gustose, innovative, seppur sobrie, e tutte accomunate della rapidità di esecuzione. Come gli altri libri della Collana **“I Quaderni del Loggione”** anche questo è strutturato come un antico quaderno ricco di illustrazioni dei tatuaggi e foto a colori dei piatti. La grafia sembra scritta a penna.

Non è un semplice libro di ricette, perché **“Cotto e Tatuato”** offre 110 pagine di racconti, aneddoti spesso divertenti e momenti di vita emozionanti, comunicando il messaggio che, grazie alla passione ed alla tenacia, tutto si possa raggiungere e che il talento e la visibilità si possano trasformare in qualcosa di positivo per gli altri.

Ogni capitolo si apre con delle frasi che Alle Tattò ha raccolto dai suoi clienti. Alcune sono strampalate e suscitano ilarità come *“Mi tatui una stellina a puntini così poi la carne li unisce e compare una stella?”* oppure *“Mi sembra molto precisa la linea dei tuoi disegni...ma tu usi gli aghi svizzeri?”* o *“Sai è il mio primo tatuaggio, vorrei delle garanzie sulla tua professionalità, ma tu sei diplomato in “tatuatoria?”* Altre citazioni, come quella dell’indimenticabile Marco Simoncelli, mettono nostalgia e riaprono un dolore mai sopito: *“Se faccio un tatuaggio dalla parte del cuore fa più male?”*.

Le ricette che Gabriella Gasparini propone ispirandosi alle esperienze professionali ed umane di Alessandro Bonacorsi, vanno dagli antipasti al dolce, dalla pizza alla frutta. Non parliamo di alta cucina e proprio questo è il vantaggio del libro: sono idee che tutti possiamo mettere in pratica per salvare una cena in famiglia o tra amici e perfino per invogliare i bambini a mangiare cose sane. Da provare, ad esempio, il **“Topino di frutta”** o il **“Cocodrillo di frutta”** o lo **“Gnomo alle fragole e Cioccolato”** che sicuramente ingolosiranno anche gli adulti. Non mancano alcuni piatti più classici come quelli della cucina tradizionale modenese, le ricette vegetariane ed altre ispirate ai viaggi di Alle Tattò sia in Italia che negli Stati Uniti e in India. Una cucina rapida ma salubre e genuina fatta di ingredienti freschi e stagionali.

Il primo capitolo è dedicato alla **storia del tatuaggio**, nato circa 5000 anni fa probabilmente per caso: qualcuno aveva messo della cenere su una ferita e, una volta guarito, si è accorto che era rimasto un marchio indelebile. In Italia sembra che l’arte del tatuaggio fosse diffusa già nella preistoria se ci si affida al ritrovamento archeologico di una mummia risalente al 3.200-3300 a.C.. Forte della sua incredibile esperienza, Alessandro Bonacorsi suggerisce come avvicinarsi al tatuaggio, come individuare un tatuatore professionista, quali sono le tecniche e le precauzioni sanitarie e come scegliere il disegno più adeguato.

Entrambi gli autori hanno raggiunto traguardi importanti e realizzato molti dei loro obiettivi. **Gabriella Gasparini**, dopo aver seguito corsi di cucina con chef importanti, partecipa a programmi televisivi nazionali come “La Prova del Cuoco”, “I Menu di Benedetta” e “Cuochi e Fiamme”. Dal 2014, è protagonista della [rubrica di cucina “Nosterchef”](#) in onda sull’emittente TRC TV. Sempre in ambito gastronomico, è diventata scrittrice e collabora con il blog milanese

“Marc Fashion” e “La Gazzetta del Gusto”. “Cotto e Tatuato” è il suo primo libro.

Quella per il tatuaggio è stata, per **Alessandro Bonacorsi**, una passione irresistibile fin da piccolo. A 13 anni impara i rudimenti di quest’arte da una tatuatrice e, presto, si fa praticare il primo disegno sulla pelle. Crescendo, apre il suo studio e si lancia anche in esperienze televisive, in radio e scrive libri. Gira il mondo, per lavoro e come appassionato di moto gp e di concerti, e conquista diversi Guinness World Record come tatuatore devolvendo il ricavato in beneficenza a favore dei bambini in difficoltà e delle popolazioni colpite dal terremoto dell’Emilia del 2012.

Ma non possiamo raccontarvi tutto: “**Cotto e tatuato**” si può acquistare in libreria, sui siti del Loggione (www.loggione.it) o di Damster (www.damster.it) oppure su Amazon cliccando sul seguente banner.

Formato cartaceo (€ 7,65)

Formato Kindle (€ 3,49)

COTTO E TATUATO

Autori: Gabriella Gasparini e Alessandro Bonacorsi

Editore: Damster

Data di uscita: 15 maggio 2014

Pagine: 124

Lingua: Italiano

Prezzo di listino: € 9,90

Data di creazione

29/09/2015

Autore

enzo-radunanza