“Uomini à la carte”: il nuovo manuale semiserio che abbina il partner perfetto ai suoi gusti a tavola

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Febbraio 2025





“Uomini à la carte” è il nuovo manuale semiserio di Francesca Negri e Anna Mazzotti che abbina la personalità maschile alle preferenze gastronomiche. Un’ironica guida per decifrare il carattere di un uomo attraverso il cibo e il vino che sceglie, con consigli su come conquistarlo e un divertente elenco di profili enogastronomici.

Dall’autrice di *1001 vini da bere almeno una volta nella vita* e di *Sex and the Wine*, **Francesca Negri**, e da **Anna Mazzotti**, giornalista di food&wine per *Vanity Fair*, sorelle di scorribande enogastronomiche e di tacchi a spillo, arriva

un **manuale semiserio enogastro-sentimentale per scegliere in modo infallibile l'uomo giusto in base alle sue preferenze a tavola e nel bicchiere**. Un vero e proprio menu, una cartina tornasole per stabilire fin dal primo appuntamento se quello che avete di fronte potrebbe essere il partner giusto oppure no. E poi, una serie di consigli su come conquistarlo giorno per giorno, dopo che l'avete trovato, con manicaretti e vini da vere Sherazade della tavola.
La prefazione è dell'astrologo Antonio Capitani.

Un libro dedicato a chi ha appena iniziato a muovere i primi passi nell'intricato mondo dei sentimenti, ma soprattutto a chi, in quel mondo, di strada ne ha fatta già parecchia senza trovare ancora la via giusta e non per questo si è persa d'animo e ha gettato la spugna. L'amore potrebbe essere dietro l'angolo, bisogna capire se è quello giusto. Come scrivono: "Trovare l'anima gemella e vivere bene al suo fianco non è facile: è frutto di una magica combinazione di destino, istinto, sentimento e ragione, ma anche di tanta osservazione, quella che si tende a sottovalutare quando guardiamo il nostro lui con gli occhi a forma di cuore, tutt'altro che obiettivi. Approfittiamo allora dei momenti a tavola, quando davanti a un ottimo piatto o a uno splendido vino si allenta il controllo e ci si abbandona, e si possono fare gli incontri più sinceri, stringere amicizie, ricevere grandi confidenze, consolidare alleanze. O trovare l'amore e capire come conservarlo nel tempo".

Questa guida ***semiseria*** – e le autrici la definiscono così solo per il tono scherzoso che usano nei profili uomo-cibo o uomo-vino (come Uomo "Canederlo", "Carbonara" o "Tiramisù", e Uomo "Champagne", "Pinot Nero" o "Barolo") – non è solo un aiuto per comprendere meglio chi avete di fronte, ma anche per **capire sé stessi e le proprie abitudini alimentari**.

La prima parte di *Uomini à la carte* spiega come il cibo sia importante non solo per la salute fisica, ma anche per la sua influenza sull'umore e sul comportamento, per le diverse

tipologie di diete e le loro correlazioni con la personalità. Sempre più studi suggeriscono che **le scelte alimentari non sono solo una questione di salute, ma anche di psicologia e comportamento**. Chi preferisce una bistecca succulenta potrebbe essere visto come una persona intrepida e sicura di sé, mentre chi sceglie un'insalata leggera potrebbe essere considerato attento alla salute e orientato al benessere. Le diverse diete, dall'alimentazione vegana a quella onnivora, possono riflettere e condizionare le caratteristiche psicologiche degli individui e rivelare predisposizioni a determinati comportamenti, relazioni sociali e persino scelte di vita. **I cibi che scegliamo raccontano molto di una persona**, dalle inclinazioni emotive ai valori fondamentali. E non manca nemmeno qualche consiglio per una dieta che aiuti a pensare positivo che possa diventare un vero e proprio stile di vita, perché la connessione tra ciò che mangiamo e il nostro stato d'animo è più profonda di quanto si possa pensare.

Nella seconda parte di *Uomini à la carte,* varie "schede" descrivono diverse personalità di uomo, identificandole con un cibo o con un vino, frutto dell'osservazione di anni di pranzi e di cene, di mini-inchieste, di esperienze vissute e di testimonianze, alcune tragicomiche.

Ben **50 i profili** individuati dalle autrici, legati ai piatti di maggior successo, più altri ricavati per similitudini e altri ancora legati a tipologie di vino, formano un menù per individuare il proprio partner ideale. Qualche esempio? C'è l'**Uomo Pizza**, da decifrare partendo dal tipo che ordina, dalla Margherita, alla Capricciosa, alla Salsiccia e peperoni, ai casi definiti tragici, di würstel e patatine o con l'ananas. Oppure l'**Uomo BBQ**, verace, coriaceo, che considera il barbecue un rito irrinunciabile, l'**Uomo Fusion**, un cosmopolita dalla mente aperta, curioso e sperimentatore, o l'**Agrodolce**, un piacevole mélange di dolcezza e d'ironia, che dietro la sua affabilità può nascondere severità di giudizio e una sottile ambiguità. E poi l'**Uomo Canederlo**, concreto ma morbido, l'**Uomo**

Carbonara, passionale, divertente e un po' marpione, l'**Uomo Risotto**, semplice in apparenza ma con un mondo nascosto da scandagliare. Tra i dolci, si indaga tra l'Uomo **Cannolo Siciliano**, tutto d'un pezzo, apparentemente duro ma che sotto sotto è un tenerone, l'**Uomo Gelato alla crema**, rinascimentale per le sue mille passioni ma che mesi alle strette rischia di squagliarsi, il tipo Sacher, sicuro di sé, sempre alla ricerca del meglio, e l'affascinante **Uomo Tiramisù**, avvolgente e coinvolgente, che però ama essere assaggiato e apprezzato da più palati. E naturalmente non poteva mancare l'**Uomo Wine Lover**, quello che sovverte le regole canoniche della tavola perché prima sceglie il vino, poi il cibo da abbinare: lui cambia in base al vino che predilige maggiormente, e nel libro vengono descritte le tipologie più mainstream.

Nel capitolo **Come conquistarlo con il cibo e con il vino**, utile dopo che il partner ideale è stato individuato, seguono alcuni consigli su come prenderlo per la gola, ma non solo, perché anche atmosfera, impiattamento e abbigliamento contano.

E infine, tenendo conto che anche gli appuntamenti sono come le ciambelle e non tutte riescono col buco, il capitolo **Incipriata e Fuga** elenca dieci validi motivi per non farsi illusioni sul candidato partner o, nei casi peggiori, per assentarsi dal tavolo con la scusa di incipriarsi il naso e battere decisamente in ritirata. È raccomandato nei casi in cui sia la sfortuna di imbattersi nel "**Piega pantaloni**", troppo metodico, prudente, privo di ironia, che ordina del vino leggero e si ferma a piegare i pantaloni sulla sedia prima di lanciarsi nell'alcova, nel "**Contabile**", che invita a cena e poi chiede i conti separati, in "**Furio Scatenato**", che parla sempre e critica tutto, l'"**Asceta**", che si nutre respirando l'universo e osserva severamente la malcapitata ospite mentre mangia, o il "**Finto bevitore**", che dopo un solo bicchiere di vino pensa che di essere di fronte a un'alcolista.

Non manca un’utile e divertente **scheda di degustazione**, dove valutare i tipi di uomo incontrati e da incontrare.

Con una precisazione. Le autrici desiderano far sapere che “nessun uomo è stato maltrattato per scrivere questo libro. Nemmeno quelli astemi”.

Punti chiave

- **Il libro esplora il legame tra personalità maschili e preferenze alimentari**.
- **Ogni uomo viene associato a un cibo o a un vino**, con 50 profili dettagliati.
- **Consigli pratici su come conquistare il partner** attraverso cibo e vino.
- **Capitolo finale su quando ritirarsi da un appuntamento fallimentare**.
- **Stile ironico e leggero**, basato su esperienze e osservazioni reali.