

LE BREVI

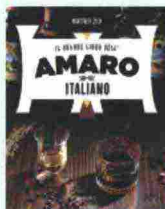
LIBRI

a cura di Antonella De Santis


ARTUSI, AGAIN

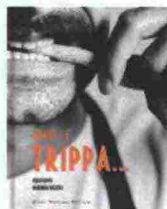
Non smette di accendere l'immaginario e la gola, Pellegrino Artusi, protagonista di un libro che ne celebra gesta e ricette, firmato da Luisanna Messeri e Angela Simonelli, decise a rivelare quanto di poco noto c'è nella sua vita e nella sua opera. Diviso in capitoli che illustrano alcuni aspetti particolari, come l'infanzia e il periodo livornese, ma anche la storia del suo volume o la genesi del menù di Natale, le battute di spirito dell'Artusi e i suoi attrezzi. Il tutto - ça va sans dire - impreziosito da consigli e approfondimenti (di Luisanna) e note sull'impiattamento (di Angela).

Le stories di #Artusi
Luisanna Messeri,
Angela Simonelli
Giunti
224 pp. - 19,90 €
dal 23 ottobre 2019


MONDO AMARO

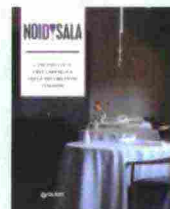
Rappresentano una delle grandi glorie italiane, e oggi vivono un nuovo splendore. Parliamo degli amari. Spiriti che vantano una lunga tradizione, profondamente radicata sul nostro territorio. Li racconta, con dovizia di particolari, un barman di rango come Matteo "Zed" Zamberlan. 300 le etichette nostrane assaggiate, studiate e catalogate con attenzione in un prezioso vademecum. E poi tecniche di produzione e di degustazione, storie, itinerari e ricette, quelle in cui il mondo degli amari incontra quello del bartending e della cucina. Senza mancare di lanciare uno sguardo oltre confine, in Europa e nel mondo intero.

Il grande libro dell'Amaro italiano
Matteo Zed
Giunti
224 pp. - 29€


QUINTO QUARTO CHE PASSIONE

Le interiora: c'è chi le odia e c'è chi le ama. Nel secondo gruppo Diego Rossi e Barbara Giglioli, rispettivamente chef e giornalista che hanno scoperto questa passione comune. L'hanno tradotta in un libro, diviso per animale: bovini, animali da cortile, pesci. Con gli indirizzi per trovare le migliori frattaglie (spesso allevamenti e piccole fattorie, ideale guida di viaggio), i consigli per sceglierle e trattarle, le ricette, anche quelle senza tempo come cibreo e finanziaria, cui è dedicato un capitolo a parte come pure è dedicato alle frattaglie erotiche.

Finché c'è trippa...
Diego Rossi,
Barbara Giglioli;
foto Marco Varoli
disegni Gianluca Biscalchin
Guido Tommasi
212 pp. - 30€


FUORI DALLA CUCINA, DENTRO LA SALA

Si dice spesso che il 50% del successo di un ristorante dipenda dalla sala. Ora, per la prima volta, una guida prova a recensire l'altra faccia dei migliori locali italiani, dedicando la sua attenzione proprio a sommelier, maître, camerieri e restaurant manager. 159 tra grandi insegne e locali più informali, tutti raccontati (ma senza voti, classifiche o giudizi) proprio dalla parte del servizio. A firmarla, il gruppo Noi di sala, che riunisce i più importanti e talentuosi uomini di sala italiani impegnati per la valorizzazione delle professioni dell'accoglienza (si, anche loro sono recensiti).

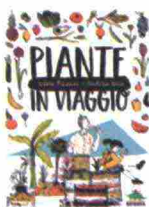
I protagonisti dell'Ospitalità nella Ristorazione Italiana
Noi di sala
Giunti
240 pp. - 19,50€



COSA LEGGE CHI SCRIVE?
RISPONDE LORENZA FUMELLI
(DIRETTORE EDITORIALE DI AGRODOLCE)

Lavoro ogni giorno studiando, assegnando e correggendo articoli su temi legati all'enogastronomia, sono pochi quindi i libri sulla cucina ai quali mi dedico nel tempo libero. Recentemente però, ho ricevuto un testo bellissimo dalle mani del suo autore e confesso di averlo letto avidamente. Si tratta della cucina ende-

LIBRI



BANANE CON I SEMI E MANDORLE AVVELENATE

Un filosofo ed evoluzionista (Telmo Pievani) un giornalista e divulgatore scientifico (Andrea Vico), un illustratore e progettista editoriale (Nicolò Mingolini). Insieme per raccontare ai bimbi come certi alimenti un tempo fossero diversi e alcuni abbiano percorso strade più o meno lunghe per arrivare a noi, cambiando e adattandosi nel viaggio. Lo spunto è la visita a un mercato, l'incontro con prodotti e produttori, la scoperta delle loro storie. Storie che consentono di interpretare il presente e affrontare il futuro. In collaborazione con l'orto botanico dell'Università di Padova.

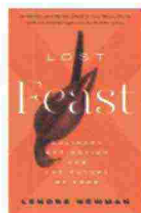
Piante in viaggio
Telmo Pievani,
Andrea Vico;
illustrazioni
Nicolò Mingolini
Editoriale Scienza
140pp. - 17,90€



VINI DA AMARE

100 vini, non uno di più non uno di meno, scelti da Eleonora "Laleo" Guerini, e diligentemente suddivisi per occasione, stile, tratti comuni. Ci sono i vini quotidiani (School Night Wines) e gli intramontabili, quelli su cui scommettere (Saranno famosi) e quelli A colpo sicuro, gli Innamoramenti e quelli che percorrono strade alternative (Nuovi equilibri), i Vini del sale, quelli Figli della cooperazione e i Pussy Power. Fa capitolo a sé il Chianti classico. "Un libro d'amore, perciò mutante, mutevole, mutabile". Molto ben scritto e altrettanto illustrato.

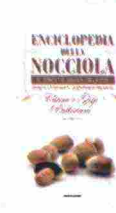
Il grande libro illustrato del vino italiano
Eleonora Guerini;
illustrazioni di Fernando Cobelo,
Beppe Conti e
Rebecca Valente
240 pp. - 35€
dal 7 novembre 2019



IL CIBO CHE NON C'È PIÙ

Quando amiamo un cibo, lo amiamo così tanto da farlo scomparire. Sembrerebbe un paradosso, ma non lo è. Nel corso dei secoli abbiamo contribuito all'estinzione di specie vegetali (intorno all'80-90%) e animali, sovrassfruttandoli. O magari abbiamo fatto scomparire dei prodotti, sostituiti da altri più interessanti per il mercato o più semplici da produrre. Di questo parla Lenore Newman in un itinerario nello spazio e nel tempo, una sorta di storia dell'evoluzione gastronomica divertente e succulenta, in cui non mancano racconti di "cene dell'estinzione" che ripercorrono i pranzi del passato.

Lost Feast:
Culinary Extinction and the Future of Food - Lenore Newman - ECW Press
312 pp. - 24.95 \$
in inglese



UNA ENCICLOPEDIA SULLA NOCCIOLA

Enciclopedia, e non tanto per dire. Il volume di Clara e Gigi Padovani ha l'ambizione di raccontare tutto, ma proprio tutto, sulla nocciola: il "frutto della felicità". Storia, geografia, economia, curiosità, tecniche di degustazione. E poi la nocciola nel mondo dell'arte, della letteratura, dei fumetti, della gastronomia e nella cosmesi con tanto dizionario goloso per districarsi anche in un mondo di addetti ai lavori. Passando ovviamente per le cultivar, le denominazioni, i territori. Non mancano 50 ricette (di Clara Pavani e grandi chef) e una guida ai 220 comuni della nocciola.

Enciclopedia della nocciola
Clara e Gigi Padovani, Irma Brizi Mondadori
224 pp. - 19,90€
dal 26 novembre 2019

mica cilena raccontata direttamente da uno dei più grandi chef del Sud America. Lui è Rodolfo Guzman, il libro si chiama Bora-gò ed è edito da Phaidon (287 pp, 42,43€). La passione per i Tool, gruppo musicale progressive metal, mi ha portato all'acquisto e lettura de L'armonia degli opposti, divertente delirio autobio-

grafico del leader della band: Maynard James Keenan, per Tsunami editore (312 pp 18,70€). Ultimo, un libro che avevo perso in passato ma che consiglio a tutti senza esitazione: Le Particelle elementari di Michel Houellebecq (Bompiani 337 pp, 13€). [Nel prossimo numero curiosiamo tra le letture di Luca Iaccarino]