



Libri e cucina: 10 titoli da regalare

Non fanno ingrassare, anche se talvolta mettono una fame diabolica. Possono essere ricercati, ma comunque facilmente reperibili. Si trovano in formati diversi, in tutte le dimensioni, con le foto e senza. Per gourmet e non, per esperti o per neofiti, i libri sono il regalo ideale: si può spaziare tra centinaia di temi, scegliendo di volta in volta il grado di approfondimento, la preziosità dell'edizione; si può passare dalle opere più semplici, divulgative, alle letture più sofisticate. I libri si incartano facilmente, al contrario dei soprammobili inutili che ogni Natale compaiono sul camino di casa. Mantenendo lo scontrino, si possono cambiare. Se proprio dovessero risultare sgraditi, si riciclano in un attimo. Ecco alcuni consigli tra le novità di quest'anno.

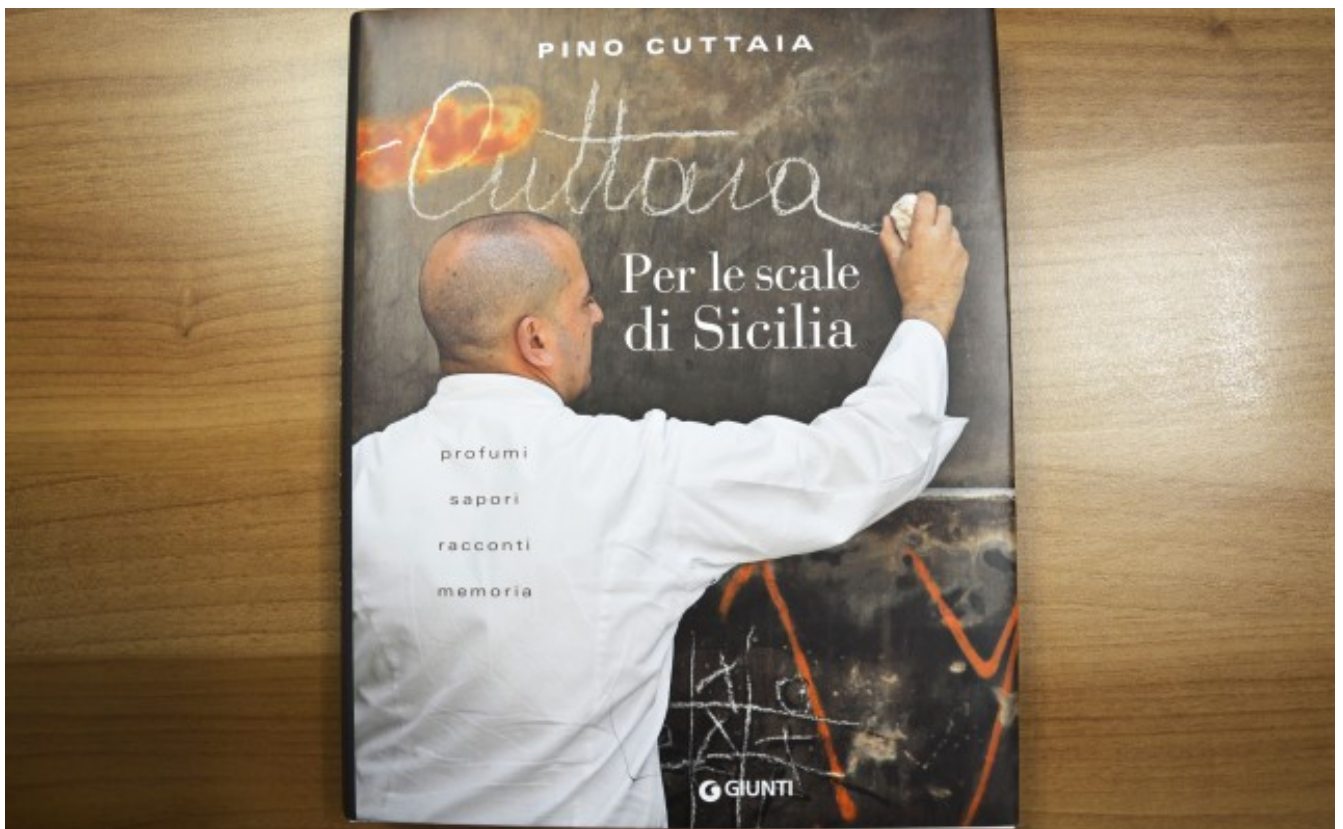
1



Pellegrino Artusi letto da Paolo Poli scritto da **Luisanna Messeri**. Quello di Pellegrino Artusi non è soltanto un ricettario; stiamo parlando di un'opera letteraria che, quasi distrattamente, per forza di digressioni e curiosità, con la sua prosa fluente e sapida, ha saputo tracciare la storia gastronomica d'Italia. Irriverente, coltissimo, Paolo Poli è riuscito a farne un copione. Con la stessa disinvoltura con cui passa da Pinocchio a Santa Rita, offre l'ennesima prova di versatilità e ironia, conferendo ad ogni ricetta un'aura di filastrocca o di piccolo componimento autonomo. Luisanna Messeri, curatrice della collana Audiofood, conversa nell'introduzione con Fulvio Pierangelini, rilevando una volta di più l'attualità della cucina di Artusi. Per chi vuole sentir parlare di cibo continuamente, in ogni forma. € 16,92



Vieni in Italia con me, Massimo Bottura. Serviva un libro solenne, rigoroso, per restituire la filosofia di uno dei più grandi chef del mondo. La scabra copertina a lettere dorate introduce a un microcosmo complesso, in cui i piatti non sono soltanto piatti e le ricette non solo ricette. C'è sempre di più: introduzioni storiche che legano l'oggi al sempre, aneddoti per illustrare viaggi che si snodano attorno al mondo e si riavvolgono tornando a casa, evoluzioni che traggono ispirazione dall'arte, dalla letteratura, dalla vita raccontata e immaginata. Le foto sono affidate a due artisti, le ricette sono 48 e compaiono in fondo al volume. Per chi non vede l'ora di fiondarsi all'Osteria Francescana, per chi non ne ha modo e tempo, per tutti gli innamorati che vogliono rimembrare la cucina di Bottura ogni giorno. € 33,92



Le scale di Sicilia, Pino Cuttaia. Già il poeta latino Lucrezio descriveva la Sicilia come una terra superba di bellezze e d'invidiati beni. La missione di Pino Cuttaia nel ristorante "La Madia" di Licata è quella di far esplodere in cucina tutta la ricchezza di un'isola unica. Attraverso illustrazioni, appunti e ricette, il libro tenta di recuperare memorie, restituire suggestioni, far assaporare al lettore non soltanto profumi e colori, ma anche i rumori, le storie, le invenzioni custodite in un Sud preziosissimo. Per chi vuole scoprire o riscoprire la Sicilia attraverso la sua storia gastronomica. € 35



Susci più che mai, Moreno Cedroni. A Senigallia, alla Madonna del Pescatore, Moreno Cedroni cucina il pesce come nessuno; lo certificano le due stelle Michelin e l'inserimento, da parte del Wall Street Journal, tra i dieci migliori ristoranti d'Europa. Il susci di Cedroni è la versione mediterranea, italiana, del sushi giapponese. Per esplicitare i segreti sulla preparazione del pesce crudo, il libro si avvale di una veste didattica: varie e curate le spiegazioni e le schede tecniche. Come ogni grande chef, poi, Cedroni tradisce una cultura solida e una strepitosa curiosità: tra i menu tematici da non perdere, quello letterario ispirato a Murakami, Leopardi e Hemingway. Per chi vuole sperimentare sapori nuovi, avvalendosi dei consigli di un grande chef. € 22



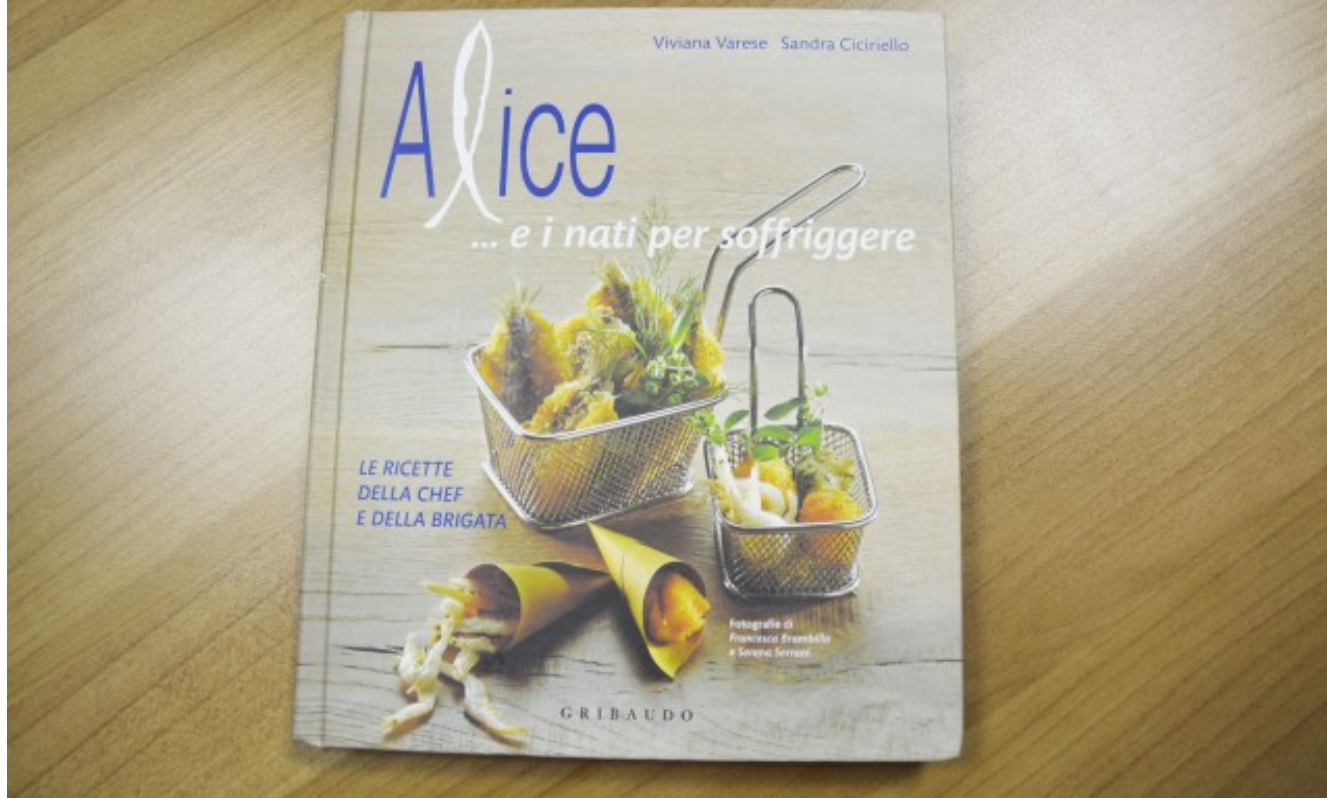
Delirium Tremens, Cristiana Lauro. Nel mondo del vino ci si prende spesso sul serio, molto sul serio. Cristiana Lauro, l wine killer, dimostra che si può essere spiritosissimi senza perder di vista la precisione. Il vino si usa in cucina, si beve a pranzo, a cena, durante gli aperitivi; col vino si brinda, si festeggia, ci si ubriaca. "Come il sesso" afferma l'autrice "deve essere buono, divertente e lasciarmi il desiderio di riprovarlo". Per tutti coloro che, ridendo, vogliono sapere qualcosa di più sul vino. € 12,75



Si mangia al tocco, Alessandro Pipero. “Meglio un tradimento che la carbonara scotta e fredda”. I piperismi sono già un classico della rete, questa raccolta ne propone una selezione; si tratta di aforismi sul mondo del cibo e della ristorazione, tutti giocati sul filo del doppio senso e dell'allusione, che pure sanno restituire in maniera rapida e pungente le mille sfaccettature della vita culinaria. Per chi vuole ridere di gusto, ma apprezza il dono della sintesi. €13,60



Sommelier... ma non troppo, Quaranta & Prudente. Se ascoltate Decanter su Radio2 o li avete visti in televisione, sapete che Federico Quaranta e Nicola Prudente raccontano il mondo del vino in maniera accessibile per tutti e garbata, molto dinamica, spiritosa quando serve. Il libro è costruito come un percorso interattivo per imparare a conoscere i fondamentali del vino in sette giorni, con allegria e soddisfazione personale. Per chi vuole imparare a bere senza dover usare parole strane. € 16



Alice... e i nati per soffriggere di Viviana Varese e Sandra Ciciriello. Gioco di parole che la dice lunga su queste due splendide donne: già protagoniste del programma *La chef e la boss* ora in onda su Real Time, regine del ristorante Alice dentro Eataly Smeraldo a Milano. Professioniste che si sono costruite da sole, anno dopo anno, nate quindi per soffrire – potrebbe suggerire il titolo – senza perdere coraggio e ironia. Soffrire diventa infatti soffriggere in questa raccolta ben fatta di ricette del ristorante Alice, ben scritta e ben fotografata. Un regalo di Natale che vale i suoi € 18.



Mimi, Fifi & GlouGlou. La passione smodata per il vino può condurre a degli abusi. Ma nel caso di Mimi, Fifi et Glouglou, non è tanto il fatto che bevano troppo, ma che bevano in continuazione. La degustazione, non pensano ad altro, la sognano di notte, è una passione che vince su tutto. Assaggiare i vini, confrontarli, associare delle parole alle sensazioni fugaci e inafferrabili, e soprattutto il Graal: riconoscere un vino alla cieca, l'appellazione, il millesimo, il viticoltore et possibilmente il nome di sua cognata! Mimi, Fifi et Glouglou, personaggi nati dalla creatività del francese Michel Tolmer e famosissimi in patria, fanno il pieno di ignoranza, presunzione, cattiva fede, conoscono il fallimento, ma niente mai li scoraggerà, perché aprire una bottiglia, chiedendosi quante sorprese ha in serbo, fa parte dei piaceri sublimi dell'esistenza. € 18,70.



Spaghetti. Michele Biagiola, chef stellato dell'Enoteca Le Case di Macerata, indica un'altra gastronomia possibile, in cui il divertimento va di pari passo con uno stato di benessere fisico e mentale, l'atto del cucinare riprende il suo aspetto spontaneo e le ricette sono solo suggerimenti per (ri)trovare il proprio gusto e i propri ricordi. Un libro dedicato al piatto italiano per eccellenza, ricco di storia, aneddoti, segreti e ricette classiche, rivisitate e nuove, illustrato dalle belle foto di Leonardo Rinaldesi. Un libro che fa venire fame. € 17.