

LIBRI

a cura di Antonella De Santis



DALLA PAJATA ALLA PAVLOVA

Il talento per la cucina, l'istinto per la tv, l'attitudine per i viaggi e l'avventura. Come quella che ha portato Laura Ravaoli a essere il primo volto del Gambero Rosso Channel, quando aprì le sue trasmissioni - primo canale tematico sulla cucina - il primo luglio 1999. Da allora Laura Ravaoli è entrata nelle case (non solo) degli italiani. Di questa sua avventura, questo volume è la testimonianza per racconti e ricette, dalle prime, intrise dei sapori della tradizione, a quelle portate sul piccolo schermo in programmi via via sempre più raffinati e completi. Ricette di tradizione, creazioni originali, piatti esotici o contaminati. E poi le "ricette per una vita felice", quelle semplici che sono nel cuore di tutti.

Ricette per una vita felice
Laura Ravaoli
Gambero Rosso ed
162 pp - 18 C



A UN PASSO DALL'ITALIA

Ci sono voluti 12 anni perché Mauro Colagreco - argentino di origini italiane - desse alle stampe un libro sul suo Mirazur. Terzo ristorante al mondo per la 50 Best, il Mirazur è un angolo di paradiso a un passo dall'Italia: sulla Costa Azzurra, a Mentone. Dove tra mare, giardino (il suo), e montagna (cui sono dedicati 3 dei 4 capitoli) Colagreco si approvvigiona per la sua cucina. Un misto audace di territorio, memoria gastronomica, ricerca, istinto. Il risultato? Una cucina di frontiera, "franca, leggera, rispettosa", elegantissima ed emozionante. Raccontata attraverso le storie e i volti degli artigiani con cui lavora e, nell'ultimo capitolo, 65 ricette. Prefazione? Di Massimo Bottura.

Mirazur
Mauro Colagreco
foto Eduardo Torres
372 pp
65 C - Edizioni Catapulta
in inglese
e in spagnolo
59 C - Editions Ducasse
in francese



IL GUSTO NELLA STORIA DEL PENSIERO

Il gusto visto da un punto di vista inconsueto: quello filosofico. Il senso che domina le nostre vite fin dalla più tenera infanzia è stato il meno approfondito dagli studi sull'uomo e sul pensiero, così come è il meno raccontato (basti vedere quanto sia ridotto il suo vocabolario rispetto a quello della vista per rendersene conto). Ma - da Platone alla filosofia digitale, passando per Aristotele, il pensiero medievale e quello moderno, la neurogastronomia - si possono intercettare elementi di riflessione proprio sul gusto, e l'autore li individua incrociando nella sua ricerca elementi di storia, antropologia, scienza. Per restituire al cibo e al mangiare una centralità, anche accademica, senza dimenticare che sapere significa tanto conoscere che avere sapore.

Storia del gusto
Felice Bonalumi
Paginauno ed.
186 pp. - 15,50 C



PASSIONE GELATO

Un manuale pensato per chi il gelato lo produce e per chi il gelato lo mangia. Scritto da Roberto Lobrano - gelatiere, docente e presidente del movimento culturale Gelatieri per il gelato - riunisce in un unico volume tante informazioni tecniche, 110 ricette (replicabili a casa) e una serie di suggerimenti per riconoscere facilmente il gelato di qualità. Quello buono, equilibrato, con la giusta struttura e realizzato con ingredienti sani, buoni, sostenibili; quello che si trova solo in una minima parte delle oltre 20mila attività presenti in Italia. Di cui Lobrano seleziona le migliori: 322 secondo lui. Un excursus che unisce gastronomia, storia, scienza e tecniche di degustazione.

Il mondo del gelato.
Storia, scienza, produzione e degustazione con Roberto Lobrano
Roberto Lobrano
Slow Food
384 pp. - 18 C



COSA LEGGE CHI SCRIVE?
RISPONDE ALFONSO ISINELLI
(EDITOR PER AGRODOLCE E CURATORE DELLA GUIDA "LE 99 MIGLIORI MAISON DI CHAMPAGNE")

C'è sempre un tempo da dedicare alla lettura che non sia quella quotidiana e professionale, ma è una necessità che non dobbiamo mai negarci. In questi giorni ho ripreso la lettura di Kitchen Confidential (Feltrinelli, pp. 295, 15€) la prima volta mi era parso un libro poco sincero, rileggendolo ci ritrovo la vitalità