

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

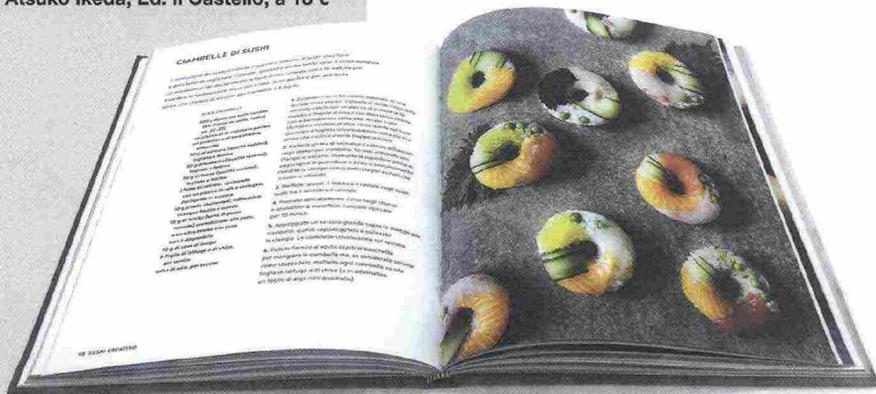
di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Svelati i segreti della preparazione del sushi: il famoso riso condito con aceto viene fantasiosamente abbinato a ingredienti crudi, affumicati, grigliati o scottati per formare i vari maki, nigiri e gunkan. Ma non solo: l'autrice associa metodi e ingredienti nuovi a tecniche e ricette classiche per proporre un'ampia scelta di piatti, colorati come vuole la tradizione ma anche insoliti nella forma (ci sono ciambelle e torte, sandwich e hamburger) - tutti facili da realizzare. I curiosi e chi lo vuole "destrutturato" troveranno il poké, il chirashi sushi e le insalate di sushi in vaso.

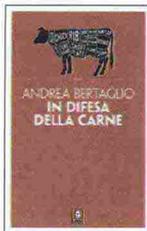
SUSHI FACILE

di Atsuko Ikeda, Ed. Il Castello, a 18 €



“Tradizionale, creativo, destrutturato, maki: ritengo che il segreto di un buon sushi sia nella semplicità... vi guiderò passo passo per offrirne versioni facili ed evolute, sempre accessibili”

l'autrice Atsuko Ikeda



IN DIFESA DELLA CARNE

Lindau Editore, a 14 €

Sebbene la produzione di carne e insaccati sia uno dei settori più importanti e rappresentativi del Made in Italy, ultimamente è spesso sotto attacco. L'autore Andrea Bertaglio presenta il punto di vista degli allevatori, dei produttori e di chi segue una dieta onnivora con l'obiettivo di ribaltare stereotipi e luoghi comuni e dimostrare che il mondo dell'allevamento non è così eco-insostenibile come spesso lo si dipinge.

GRANDI CHEF

“Le D'Onne lo sanno”, La Nave di Teseo Ed., a 18 €

“La mia storia con il cioccolato”, Ed. Mondadori, a 19,90 €

Davide Oldani si chiede in queste pagine quale sia il ruolo che le donne del terzo millennio accordano alla cucina. Nove donne, nove icone parlano con lui di cibo, famiglia e visioni, discutendo di ricette e diete ma anche educazione alimentare, salute, femminilità. Nel secondo libro, Ernst Knam, il maître chocolatier più famoso d'Italia, racconta la sua storia d'amore con il Cibo degli Dei attraverso 70 ricette che ripercorrono la sua carriera di pasticciere. In parallelo, si dipana la storia di questo supremo ingrediente in tutte le sue possibili declinazioni: da solo, dolce come lo amano tutti, salato e speziato com'è nato. Chi riesce a resistere?



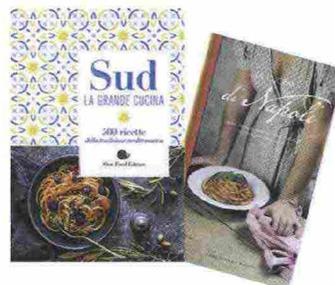
TRIONFO DELLA CUCINA MEDITERRANEA

“Sud, la grande cucina”, Slow Food Editore, a 25 €

“La cucina di Napoli”, Guido Tommasi Editore, a 25 €

Una celebrazione dei piatti straordinari del nostro Sud che si sono fatti strada nel mondo: il primo volume racconta un legame profondo tra ingredienti e territorio in ben 500 ricette iconiche. Nel secondo si descrive la cucina tradizionale “creativa” per eccellenza, quella napoletana: a Napoli si respira la poesia del cibo e si canta l'inno alla pasta e alla pizza in un approccio gioioso che va dalle minestre “povere” ai timballi borbonici.

Una celebrazione dei piatti straordinari del nostro Sud che si sono fatti strada nel mondo: il primo volume racconta un legame profondo tra ingredienti e territorio in ben 500 ricette iconiche. Nel secondo si descrive la cucina tradizionale “creativa” per eccellenza, quella napoletana: a Napoli si respira la poesia del cibo e si canta l'inno alla pasta e alla pizza in un approccio gioioso che va dalle minestre “povere” ai timballi borbonici.



PIZZA E BOLLE

Edizioni Estemporanee, a 16 €

La pizza si è fatta gourmet, le bollicine - intese come vini frizzanti - sono più democratiche e, che siano nostrane o forestiere od originate da terroir più o meno blasonati, in questo insolito volume incontrano la pizza. Fritta o al forno, farcita con fantasia o classicamente, svela abbinamenti sensoriali di sorprendente affinità, attraverso 20 ritratti di pizzaioli e vignaioli che ruotano intorno a 10 concetti che li accomunano, come carattere e nel lavoro.

