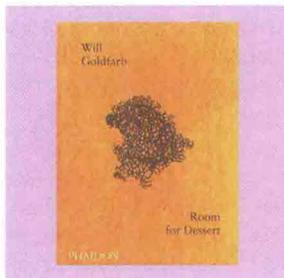
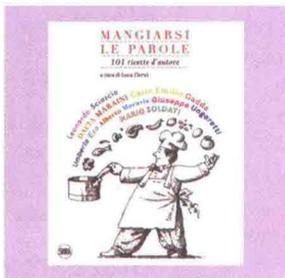
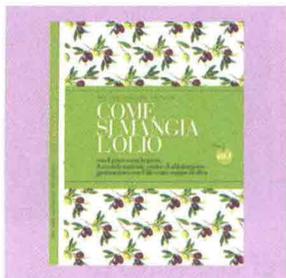


LE BREVI

LIBRI

a cura di Antonella De Santis



**COLTELLO E FORCHETTA, PER L'OLIO**

Gli extravergine di oliva non sono tutti uguali: cambiano al cambiare delle cultivar oltre che per la mano del produttore. Quindi, l'uno non vale l'altro. Per capire in che modo unire olio e cibo arriva il manuale che, in questa sua seconda edizione, analizza gli abbinamenti con pasta e pesce. Per farlo gli autori hanno coinvolto, con quattro ricette ciascuno: Enrico Bartolini, Pino Cuttaia, Marco Stabile, Isa Mazzocchi, Kotaro Noda, Roy Caceres e Gino Sorbillo per tracciare un percorso di abbinamento che sposi le diverse pietanze con i differenti profili sensoriali di oli presentati da alcune delle più importanti aziende produttrici di tutta l'Italia.

Come si mangia l'olio  
 Andrea Leonardi,  
 Filippo Falugiani,  
 Franco Pasquini  
 e Piero Palanti  
 Polistampa - 192 pp.  
 32 € - in italiano  
 e inglese

**RICETTE LETTERARIE**

Da una parte il cibo (ma anche il vino), la sua rappresentazione, la civiltà della tavola e l'evoluzione della società intorno a essa. Dall'altra la letteratura italiana. A tessere la trama di un fitto rapporto indagato a più riprese, il professor Luca Clerici dell'Università degli Studi di Milano, La Statale, in seno alla quale è nato questo volume che riunisce 101 ricette di scrittori e giornalisti italiani dai primi del '900 ai giorni nostri. Il libro, che nasce nell'ambito di un progetto molto articolato, si divide in due parti: Menu alla carta e Menu a tema; nella prima le ricette sono ordinate per tipo di portata (ognuna con un'introduzione letteraria), nell'altra per argomenti (per esempio menu afrodisiaco, dietetico, rosa, il metame nu e il menu dei lettori), con tanto di letture da meditazione e un corredo di immagini d'epoca.

Mangiarsi le parole  
 a cura di Luca Clerici  
 Skira - 216 pp - 29 €

**DOLCI DA CAMERA**

Li è Will Goldfarb, una delle più spendenti stelle della pasticceria, già al fianco di Ferran Adrià al Bulli alla fine degli anni '90. Dalla Spagna dei fratelli Adrià (Albert firma la prefazione di questo volume) andrà poi in giro per il mondo, tornando negli Stati Uniti prima e approdando a Bali poi. Il suo Room4Dessert è un dessert bar che sforna dolci ispirandosi agli ingredienti locali, potendo contare su una creatività e una tecnica solidissime. In questo volume riunisce alcune incredibili ricette, accompagnate da foto che permettono di comprendere passaggi e segreti di una pasticceria tanto sorprendente in cui sapore, consistenze, gusto sono esaltati fino ai massimi livelli.

Room for dessert  
 Will Goldfarb  
 Phaidon  
 272 pp. - 49,95 €  
 in inglese  
 dal 6 aprile

**IL DATABASE DEL BIO**

Edizione numero 24 per l'annuario bio che dedica un'attenzione particolare all'innovazione, intesa sia in termini di prodotti, sia di processi seguiti per ottenerli, o entrambi. Le cifre parlano di circa 11mila attività bio, censite, organizzate ed elaborate in oltre 300 pagine stampate su carta ecologica (salvando 37 alberi): 22 supermercati, 1.437 negozi, 556 ristoranti, 1.497 agriturismi e così via. Ma ci sono anche 10 vicende esemplari che raccontano di prodotti e percorsi innovativi, ma sono anche di storie di curiosità, ricerca e originalità. Uno strumento di servizio da leggere, consultare e da cui trarre ispirazione, che sfiora ormai il quarto di secolo a sancire un made in Italy che coincide sempre di più con il made in Bio.

Tutto Bio 2018  
 a cura di Rosa Maria Bertino, Achille Mingozzi, Emanuele Mingozzi - Bio Bank  
 312 pp. - 16 €



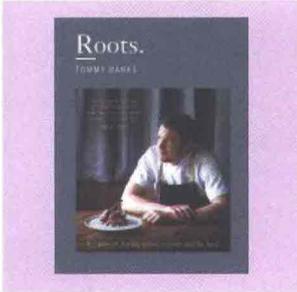
**COSA LEGGE CHI SCRIVE?**

**RISPONDE MARTINA LIVERANI**

(GASTRONOMA, SCRIVE DI CIBO - ANNESSI E CONNESSI - SU VARIE TESTATE E DIRIGE IL BOOKMAGAZINE DISPENSA)

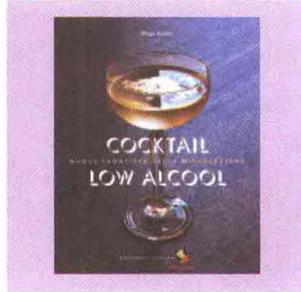
Tra le mie letture c'è Teoria della classe disagiata di **Raffaele Alberto Ventura** (Ed. **Minimum Fax**, 262 pp, 16€). Sicuramente la più incisiva degli ultimi mesi. Consigliatissima alla mia generazione, ossia i 30/40enni, specie a chi fa un lavoro intellettuale o creativo. Poi Rossini, raffinato gourmet a cura di **Giuseppe Gio-**

## LIBRI


**RADICI A KMO**

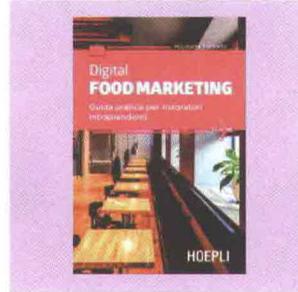
Il primo libro di Tommy Banks è la celebrazione dei suoi ingredienti chiave, quelli che coltiva e raccoglie a un passo dal suo ristorante, il The Black Swan a Oldstead, nel North Yorkshire. E proprio la sua regione mirabilmente raccontata e fotografata, con i suoi prodotti, il variare del panorama con passare della stagioni, è la protagonista del libro come della tavola di Banks. Una tavola che sa gestire con abilità penuria invernale e abbondanza estiva, sapori e colori diversi, muovendosi con disinvoltura tra ricette di disarmante semplicità e altre più complesse. In tutti, il protagonista principale, è sempre il prodotto. Quello locale, stagionale (che lui organizza in tre grandi gruppi), il più integro possibile.

Roots - Tommy Banks  
288 pp. - 29,15 €  
in inglese  
formato Kindle  
dal 5 aprile


**DRINK. PIÙ GUSTO, MENO ALCOL**

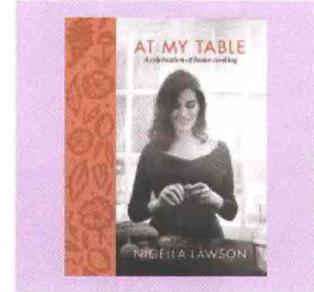
Sembra essere questa la nuova tendenza del mondo del bere miscelato. Meno alcol: sia per esigenze salutistiche, che per trovare risposte ai limiti legati al codice della strada, ma anche per rispondere a clienti meno avvezzi alle alte gradazioni. Fatto sta che creare cocktail a contenuta gradazione alcolica è la sfida di questi anni, che Diego Ferrari ha raccolto mettendo a punto, alla Rotonda Bistro di Milano, una carta di drink sotto i 21 gradi. In questo volume - ideale anche per gli addetti ai lavori - racconta il suo percorso, dà una nuova visione del bere miscelato e, soprattutto, raccoglie 40 ricette di cocktail low alcool in cui mette a fuoco questo genere che potrebbe rappresentare un filone di grande interesse per il futuro.

Cocktail low alcool  
Diego Ferrari  
Bibliotheca Culinaria  
128 pp. - 24 €  
da fine aprile


**GUIDA PRATICA PER RISTORATORI INTRAPRENDENTI**

Oggi fare una buona cucina in un ambiente accogliente e piacevole non basta per il successo di un ristorante. Occorrono anche una strategia di comunicazione mirata, visione d'insieme e competenze specifiche. Nel volume di Nicoletta Polliotto (digital project manager, esperta di food & restaurant) si uniscono suggerimenti pratici, interviste a specialisti, testimonianze di operatori del mondo del cibo e dei ristoranti, spunti e linee guida utili per capire come affrontare la comunicazione, la promozione, la vendita del prodotto-cibo. Per capire, in modo pratico, quali siano i fondamenti del marketing e management da applicare in cucina e in sala (e al di fuori di esse). Con prefazione di Valerio Massimo Visintin.

Digital Food marketing - Nicoletta Polliotto - Hoepli  
250 pp. - 24,90 €  
dal 6 aprile


**TUTTI A CASA DI NIGELLA**

Lei è la dea della tavola, Nigella Lawson, amata autrice di bestseller internazionali e idolatrata protagonista di programmi tv. La divina Nigella presenta una serie di ricette da replicare a casa: semplici, goduriose, originali senza eccessi, raffinate ma confortanti, tradizionali ma rinnovate da qualche twist più contemporaneo. Ingredienti nostrani (e non solo), per portare nelle cucine di ogni lettore un carosello di pietanze che più familiari non si può, ma con ispirazioni diverse. Cose come la fricassea di pollo, ma anche il nasello con pancetta piselli e sidro o il chili con zuppa di agnello. Tante verdure e dolci per una tavola adatta a ogni gusto, occasione e abilità. A completare il volume, più di 100 fotografie a colori.

At My Table - Nigella Lawson - 288 pp. - 35 € - in inglese  
dal 10 aprile

**vanetti** (Edizioni Il Cigno di Pesaro, pp, 32€). Nel 2018 si festeggia il 150 anniversario della morte di Gioachino Rossini. Ciò deve interessarci perché fu un grandissimo gourmet e ambasciatore della cucina italiana all'estero. In questo libro: abitudini, vizi, virtù del grande Maestro. Ultimo Invito a cena di **Joshua Ferris** (Ed.

Neri Pozza, 240 pp, 17€), acquisto ogni libro che abbia in copertina un richiamo al cibo. In questo caso ho scoperto una sagace raccolta di racconti sul complicato rapporto tra uomo e donna. Viene voglia di invitarlo a cena per passare una serata esilarante. [Sul prossimo numero curioseremo tra le letture di Elvio Gorelli]