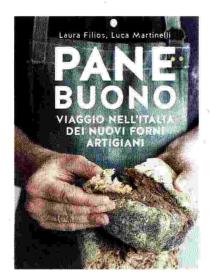
26-11-2022 Data

Pagina Foglio

10 1

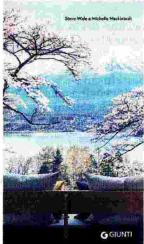
MANGIARE CON GLI OCCHI



Domani

L'Italia ha una nuova geografia del pane: i fornai del futuro, spesso giovani e intraprendenti, ci mettono la faccia e impastano acqua e farina con valori sociali e ambientali. Il libro Pane buono, Viaggio nell'Italia dei nuovi forni artigiani di Laura Filios e Luca Martinelli, edito da Altreconomia, racconta storie e filosofie delle realtà protagoniste di una rivoluzione in corso, guidata dal gruppo dei Panificatori agricoli urbani. Una mappa di cento laboratori artigianali che panificano i grani tradizionali da filiere biologiche. In libreria dal 9 dicembre.





Steve Wide e Michelle Mackintosh ci portano in viaggio in Giappone alla scoperta di cento indimenticabili esperienze mindful. Un'importante parte del volume Mindfulness in Giappone, edito da Giunti, è dedicata alla cucina nipponica. Dalla pratica della cerimonia del tè ai banchetti vegetariani buddisti della cucina shojin ryori. La dieta dei monaci assomiglia alla kaiseki (quella dei ristoranti di alta cucina) per il fatto che si compone di una serie di piccole portate, anche se è molto più rustica, quasi sempre a base di verdure locali e servita con stoviglie modeste.



Guidata dalla curiosità

e dalla frequentazione quotidiana con i grandi classici della letteratura, Oretta Bongarzoni ha costruito un elenco di ricette pieno di notazioni: «La presenza del cibo nei libri è una forma del tempo e dello spazio, un piacere sostitutivo o complementare del piacere amoroso, un ricordo, un'allusione, un gesto dimostrativo». Pranzi d'autore, l'ultimo libro scritto da Bongarzoni, venuta a mancare nel 1995, torna in libreria con minimum fax. Il venti per cento di ogni copia acquistata sul sito dell'editore andrà ad AIRC a favore della ricerca sui tumori pediatrici.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.