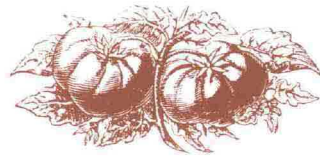


LIBRI

di Mariacarla Goldschmiedt

**Alessandra Vittoria Bianchi
100 ricette di cucina
dedicate alla Storia**
De Ferrari editore
Pag. 130, 14 euro

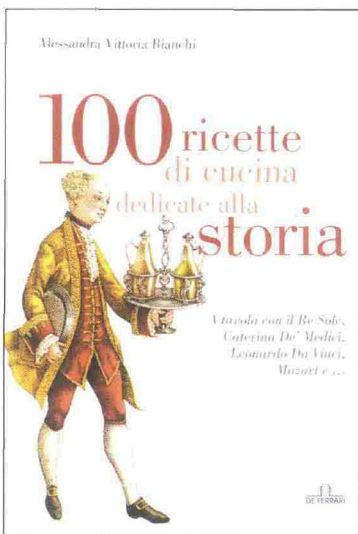
Una (troppo) concisa prefazione traccia per sommi capi la storia (con la s minuscola) del cibo, inquadrandola nella cornice della Storia (con la S maiuscola). Anche la suddivisione delle ricette che formano il corpus del volume



segue le linee canoniche: primi, secondi, salse, dessert. In cosa consiste allora la diversità che fa di questo libro un unicum? Ogni ricetta, e sono 100, si riferisce a un personaggio storico che ha legato il proprio nome a un piatto per invenzione personale o tramite la testimonianza di un protagonista letterario.

L'autrice passa con leggerezza dai fornelli casalinghi alla storia, con una apparente nonchalance che affonda le radici in una solida cultura.

L'impaginazione fa il resto: ogni pagina è dedicata, nella parte superiore, a una preparazione, mentre nella parte inferiore vengono illustrate vita e opere di chi l'ha battezzata. Ecco la mitica Sachertorte, la pesca Melba, la maionese, i tournedos Rossini, con le storie dei loro inventori. E non manca perfino Leonardo da Vinci con una inedita cipollata, quasi un antesignano della nouvelle cuisine. Piccole storie gustose di sapida lettura.


Grandi cru d'Italia
Electa

 Testo italiano e inglese
Pag. 546, 90 euro

Una bella espressione inglese li definirebbe "conversation piece". Sono quei lussuosi prodotti editoriali in mostra su un tavolino tra poltrone e pouff, che hanno una loro nobile funzione: invitare a una conversazione in leggerezza per passare poi (non sempre) ad argomenti più impegnativi. "Grandi cru d'Italia" è un volume istituzionale, un excursus tra note e meno note cantine italiane, milionarie non nel limitativo senso del reddito, ma in quello più culturale, per la perfezione perseguita di generazione in generazione nella produzione vinicola. Ai brevi testi introduttivi firmati da esperti seguono, con il

corredo di splendide fotografie, le sezioni dedicate ai soci fondatori del Comitato dei grandi cru d'Italia e ai soci ordinari, tutti attivi da oltre venti anni. Storie di vigne e di famiglie che del vino hanno fatto un prodotto inimitabile. Con risultati di eccellenza.

**GRANDI CRU
D'ITALIA**

LA STORIA, I VINI, LE CANTINE, LE VIGNE DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

Il vino è un prodotto che ha accompagnato l'umanità fin dall'inizio. In Italia, la produzione vinicola ha una storia millenaria, che si è sviluppata in modo particolare nel Nord del paese, dove si sono formati i grandi cru. Questi vini sono prodotti in cantine sotterranee, dove la temperatura è costante e l'umidità è alta, permettendo così la maturazione lenta e naturale del vino. I grandi cru italiani sono prodotti in cantine sotterranee, dove la temperatura è costante e l'umidità è alta, permettendo così la maturazione lenta e naturale del vino. I grandi cru italiani sono prodotti in cantine sotterranee, dove la temperatura è costante e l'umidità è alta, permettendo così la maturazione lenta e naturale del vino.


**Dizionario
dei mieli nomadi**
Corraini editore
Testo italiano e inglese
Pag. 192, 14 euro

Un delizioso volumetto dalla raffinatezza a cui le edizioni Corraini ci hanno abituato. Questo libriccino allinea in ordine alfabetico quanto attiene al mondo pressoché sconosciuto dei mieli prodotti da una apicoltura nomade, alla ricerca di spunti non ovvi. Storie, suggerimenti di impiego, note storiche e naturalistiche: una miniera di dati che testimoniano dell'approfondita conoscenza degli autori (apicoltori, letterati, una ricercatrice) dell'argomento trattato. Si parla del miele di asfodelo e di tarassaco, di zafferano e di sulla (Hedysarium caronarium), di glomere (intreccio invernale di api in forma sferica) e di melissopalinoologia (studio dei pollini del miele). Per finire con l'ultima lettera dell'alfabeto: "Zorro: anche a Zorro di certo piaceva il miele". Buona parte del fascino delle pagine si deve ai disegni di Yoshiko Nocla che animano il testo di svolazzanti piccole api sorridenti, di bambini giocherelloni, di vegetali tra il reale e il fantastico.

