

rubrica **libri & Co.**

A CURA DI ROBERTA SCHIRA

Novità e grandi classici del panorama letterario. Rigorosamente dedicati al gusto e alle sue declinazioni

IN PRIMO PIANO

L'autunno delle guide

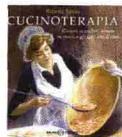
Come al solito in autunno insieme alle foglie "cadono" le Guide. Sono troppe e non servono tutte quante, quelle mandate in libreria: questa è la mia personale opinione. E perciò non ho l'ambizione di scriverne una anch'io, nemmeno in futuro, salvo trovare un'idea clamorosamente diversa che al momento non ho. Piuttosto collaborerò con piacere a quelle che già esistono, se capiterà.

Se in Italia si lavorasse con questo spirito, anziché coltivare ognuno il proprio orto o orticello, tante cose andrebbero meglio. Il concerto dei talenti frutterebbe più della loro eterna e spesso stonata competizione. E le differenze vere che rimarrebbero, una sana rivalità fra diversi motivi modi di intendere, sarebbero più interessanti dei cloni concepiti soltanto per "esserci", o per fare del presenzialismo editoriale. Ecco perché, nonostante tante nuove nate, mi sento di consigliare soprattutto le solite, ben collaudate: **la rossa Michelin** con tutta la sua supponenza (motivata dal successo internazionale), **la guida del Gambero** di Marco Balasco (a suo tempo incoronato dall'ormai escluso Stefano Bonilli, che impressioni!), **quella dell'Espresso** curata dal maestro Enzo Vizzari, saldamente in sella, **quella del Touring** di Luigi Cremona, in costante crescita, **quella curata dagli "eredi" di Veronelli** che non demordono, **le uscite di Edoardo Raspelli**, quando capitano.

Tra i nuovi autori di guide, soprattutto grazie alla sinergia con Identità Golose, si fa strada **Paolo Marchi**, alla seconda edizione: bella l'idea di firmare le singole recensioni. Anche l'austero **Emanuele Barbaresi** di **Quattro ruote**, il più anonimo degli ispettori anonimi (non si presenta mai ai ristoratori ed evita accuratamente gli eventi gastro-mondani proprio per nascondere l'identità), sta preparando qualcosa con l'Editoriale Domus: vedremo. Quanto al "locale" le guide più simpatiche sono quelle di **Terre di mezzo** (Pappamondo, Pappamilano), che escono un po' dai soliti schemi, nello spirito di questo editore "nato sulla strada", che di strada ne ha fatta tanta. Sempre completa (non sempre invece aggiornatissima nella sezione dedicata ai negozi), **la Milano del Gambero**.

Ci sono poi le guide dei vini... è lì quanto a numeri forse è ancora peggio, ma quelle che contano davvero rimangono le solite. Meglio consigliarvi un giro in libreria.

Oppure un giro in Internet: dove cercando bene, qualcosa di veramente nuovo si trova, sul vino e sul cibo. Del resto il futuro, si dice, è nel web. (SP)



CUCINOTERAPIA

"Il senso della cucinoterapia consiste nel cercare di interrompere il meccanismo 'sto male, quindi mangio', sostituendolo con il messaggio 'sto male, quindi cucino' (...). Per ogni situazione di stress emotivo esiste una semplice ricetta da sostituire al cibo già pronto e confezionato." La nostra Roberta Schira non ne vorrà se usa le sue stesse parole per descrivere il senso del suo ultimo lavoro. Senza sognare un mondo dove aragosta e champagne vengano prescritti dal medico e rimborsati dalla mutua (scherzo, ma che bel sogno!), Roberta ci guida attraverso una lettura sempre divertente alla scoperta del soul food, il cibo per l'anima, in un certo senso contrapposto al comfort food, che tecnicamente definisce ciò che si mangia alla ricerca di gratificazioni consolatorie. Siamo ancora lontani dal concepire ospedali (e questa volta non scherzo) dove la cucina non sia una punizione divina che fa a gara con la malattia, quando ci vorrebbe così poca scienza culinaria per fare andare d'accordo dieta e (almeno un minimo di) terapeutica piacevolezza del cibo. Ma almeno a casa nostra possiamo brillantemente "curarci" da soli, combattendo la depressione, imparando a essere generosi, volendosi più bene, amando e nutrendo il prossimo, tramandando e scambiando cultura, liberando tutta la fantasia e la creatività di cui disponiamo. A patto, naturalmente, di aver comprato e letto (poi tenuto a portata di mano) questo bel libretto della Schira.

Lei scrive anche, capitolo per capitolo, le ricette di cui abbiamo bisogno: ma sono da portare al mercato, non in farmacia! (S.P.)

Roberta Schira
Pag. 128 - 11,00 Euro
Salani Editore



YOUR SPACE: NORDEST CAFFÈ

Quando la gente comune diventa protagonista: viene annunciata una innovativa collana editoriale "sui luoghi della contemporaneità raccontati da chi li frequenta". L'ambizione è raccontare "le reti di aggregazione contemporanea, dai bar ai centri commerciali, attraverso i volti, le storie personali, le emozioni della gente". Il primo volume lo potete leggere e acquistare al Nordest Caffè, cui è dedicato: un locale che ha trasformato uno dei quartieri simbolo della vecchia Milano, l'Isola, dove moderno e autentico, tradizione e creatività convivono in un'atmosfera non imitabile (lo abbiamo citato nell'editoriale del primo numero di RistorArte e ci torneremo sopra). Il libro raccoglie in modo originale 100 interviste ai clienti più rappresentativi (una per pagina); chi sono, che lavoro fanno, che cosa bevono, che cosa vogliono dalla loro vita. Il tutto con un'impaginazione che allude in modo ironico alle schedature di polizia. Le interviste ai frequentatori dei locali, realizzate da giornalisti ed esperti di comunicazione, creano un (per ora) piccolo archivio emozionale di storie e profili umani, un'antologia di microracconti, da quello dell'operario tessile a quello del cantante affermato. Gli autori: Marcello Mencarini, fotoreporter, film maker e direttore di flu.cx. Paolo Papi, giornalista di Panorama e autore di saggi sulla comunicazione contemporanea. Luca Siano, art director e media designer. Si veda: www.myspace.com/yourspaceproject yourspaceproject@gmail.com (S.P.)

Marcello Mencarini, Paolo Papi,
Luca Siano
Pag. 120 - 9,90 Euro
© Mencarini - Papi



MANGIANDO

Ancora un libro della dietista Bollo, questa volta dedicato all'alimentazione dei bambini, libro che mette in rilievo la sua esperienza di madre oltre che di dietologa. Un libro finalmente senza tanti schemi e tabelle e valori nutrizionali colpevolizzanti, ma ricco di consigli pratici calati nel quotidiano. Questo libro è uno strumento pratico che insegna a costruire la migliore delle diete possibili dallo svezzamento all'adolescenza, nel rispetto assoluto del rigore scientifico e del benessere di corpo e spirito. Partendo dall'assunto che i bambini imparano e crescono anche attraverso il gioco, l'autrice propone una serie di divertenti attività da svolgere insieme a loro in cucina. Patrizia Bollo è dietista e dal 2002 insegna Dietistica delle malattie endocrino-metaboliche all'Università Statale di Milano. Nel 2006 ha pubblicato con l'Editoriale Felini un ricettario per diabetici, Le regioni in pentola e l'arte del mangiar sano e con Ponte alle Grazie un saggio dal titolo Dietetica.

Patrizia Bollo
Pag. 174 - 11,00 euro

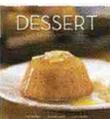
I bambini
imparano e
crescono anche
attraverso il
gioco: l'autrice di
Mangiandoci
propone una
serie di divertenti
attività da
svolgere insieme
a loro in cucina



IL GRANDE LIBRO DEL BACCALÀ

Un libro di un accademico di rango (Accademia Italiana della Cucina, s'intende) è per noi sempre meritevole di segnalazione. Lo è due volte se poi tratta di una ghiottoneria assoluta, primaria (anzi primordiale) e universalmente diffusa come il baccalà. Una materia prima ("un mangiare" più che un pesce, come nota l'autore), migliaia di modi di trattarla, nel mondo. Livio Cerini tratta l'argomento in modo esauriente, con un'introduzione storica e largo spazio alla cucina, ma non solo ricette: ci spiega come scegliere il pesce giusto, l'abbinamento col vino... poi giustamente scorfina nello stoccafisso. Sempre di Re Merluzzo si tratta. [S.P.]

Livio Cerini di Castegnate
Pag. 313 - 15,90 Euro - Idea Libri



DESSERT, 200 RICETTE DA TUTTO IL MONDO

Il libro è un insieme di ricette, dolci curate da un gruppo internazionale di esperti e corredate da belle foto. La pasticceria si sa è una disciplina che ha più a che vedere con la chimica che con la gastronomia e qui le ricette sono spiegate con perizia e con sufficiente metodo. Si passa dai biscotti alle tortine, alle crostate, dai crumble ai gelati, dai semifreddi alle crêpes. Rachel Lane, diplomata come chef alla William Angliss School di Melbourne, ha lavorato per alcuni dei più famosi cuochi d'Australia e come cuoco privato in tenute e relais della Francia e del Regno Unito. È, inoltre autrice di svariati libri di cucina. Ting Morris ha dato il suo contributo a molti libri di cucina ed è appassionata di cucina tedesca, russa e dell'Europa dell'Est. Carla Bardi, toscana, è autrice di ricettare e conduce un vigneto e un ristorante estivo sulle rive del lago di Bolsena.

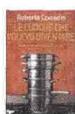
di Rachel Lane, Ting Morris,
Carla Bardi - Briolibri
pag. 288- 25,00 euro



LE PIETANZE DI DONA FRANCA

Italiana di nascita con sangue peruviano nelle vene, l'autrice è una donna dai mille interessi: musica, scrittura, teatro e pittura, ma prima di tutto la cucina. Proprio a questa passione si è ispirata Franca De Gasperi Otero per creare una collana dedicata alla cucina e alle tradizioni gastronomiche dell'America Latina, attraverso ricette rivisitate in chiave moderna e attuale. Oltre le ricette nel libro sono raccontate nuovi ingredienti tipici ancora sconosciuti, ma oggi reperibili nei sempre più numerosi negozi specializzati. Il libro è corredato da belle immagini di Parlo Rosas, uno dei più grandi ed importanti fotografi peruviani. Da quasi vent'anni, l'autrice, cura con il marito la sezione culturale del Latinoamericano Expo, la più importante manifestazione dedicata alla promozione della cultura latinoamericana in Italia.

Franca De Gasperi Otero
Latinoamericano - pag. 232 -
15 euro



LE CUOCHÉ CHE VOLEVO DIVENTARE

Se da una parte i libri dedicati alle donne che lavorano dietro alle quinte della ristorazione si moltiplicano, è anche vero che per anni quest'argomento è stato trascurato e quindi ben vengano nuove pubblicazioni. La tesi, ormai dimostrata è sintetizzata nella frase: "Lui è uno chef, io sono una cuoca" e denuncia la sottovalutazione delle donne nella ristorazione. Una ventina di storie di donne, dalla sconosciuta Nadia Santini del Pescatore di Canneto fino alla siciliana Lina Iemmolo di Modica. Alla fine di ogni intervista una ricetta. Roberta Corradin scrive di viaggi e cucina per diversi giornali, inoltre traduce narrativa e saggistica dall'inglese e dal francese. I suoi libri Ho fatto un pan pepato (Zelig, 1995) e Un attimo, sono nuda (Piemme, 2000) sono tradotti in diverse lingue.

Roberta Corradin
Einaudi - pag. 120-12,50 euro



MANGIO TROPPIA CIOCCOLATA

Chi non è curioso di sapere dove sono finite le protagoniste di Sexy club del cioccolato, Lucy, Autumn, Nadia e Chantal, il divertente romanzo rosa di Matthews. Sono ancora alle prese con situazioni sentimentali impossibili e figure maschili quasi sempre deludenti. Per fortuna possono contare sulla loro leale amicizia e su un corroborante magico come il cioccolato. Le figure sono un po' stereotipate e lo stile a volte non curato ma mi piace l'idea di base che passa: una piccola gratificazione alimentare a volte aiuta in situazioni di stress emotivo. E non necessariamente deve essere sintomo di patologia. Carole Matthews è autrice inglese di numerosi bestseller e sceneggiature televisive. I suoi romanzi A Compromising Position e A Minor Indiscretion sono entrati nella Top 5 del Sunday Time.

Carole Matthews
Newton Compton Editori
pag. 352 - 9 euro



GRANDI CRU D'ITALIA

Nomi altisonanti per questo ennesimo libro sul vino: presentazione di Pietro Antinori e Paolo Panerai, prefazioni di Janis Robinson, Hugh Johnson, Daniele Cernilli, Cesare Pillon; testi di Guido Settepassi, Francesco Arrigoni e Marco Gatti. Ma in "Grandi Cru d'Italia" qualcosa di nuovo c'è, oltre alla preziosa veste grafica e all'elegante impaginazione. Questo librone raccoglie più di un centinaio di storici produttori italiani, da Allegriani a Zenato, quelli veri che vantano almeno ventenni di attività superando le mode, quelli che rappresentano il vino italiano nel mondo. In Francia i gran cru sono stati classificati nel 1855 e rappresentano i vini che arrivano dal vigneto migliore e provengono quasi tutti dalla zona del Bordeaux, mentre l'Italia tutto il territorio nazionale è ricco di aziende e produttori da nord a sud, questo libro ce li racconta.

AAVV - Electa Mondadori
Pag. 545 - 90 euro

LA BIBLIOTECA DI RISTORARTE ESTASI CULINARIE



Non avevo resistito, qualche mese fa, alla tentazione di recensire "L'eleganza del riccio" il successo mondiale di Muriel, anche se non riguardava direttamente l'editoria gastronomica. E ora, un altro libro di Muriel entra nelle classifiche nazionali. Si chiama "Estasi Culinarie", già pubblicato da Garzanti (Una golosità 2001) e riguarda direttamente il mondo del cibo e della ristorazione, tanto che Edoardo Raspelli vorrebbe un film. È una sorta di anticipazione al romanzo successivo e troviamo infatti sullo sfondo la portinaia Renée insieme a tanti personaggi che ruotano intorno all'ego spropositato di Arthens che si autodefinisce il critico gastronomico più grande del mondo.

Il libro è il racconto delle ultime ore di vita, poiché egli sa che deve morire; inizia così un viaggio a ritroso attraverso il suo mondo sensoriale. Quest'uomo dal palato d'oro prima di abbandonare la vita terrena vorrebbe ancora gustare un sapore perfetto, il Gusto per eccellenza, qualcosa che sa di avere già assaggiato ma non riesce a ricordare come e dove esattamente. Per trovare questo cibo Arthens ripercorre la sua vita, seguendo i ricordi dei sensi e gusta con la mente il sapore delle verdure dell'orto della zia, quello delle ostriche consumate in un cortile, "l'apoteosi culinaria di una sardina alla griglia, del pane marocchino consumato da bambino al ritorno dalla spiaggia. Ogni volta che crede di ricordare il sapore perduto, il sapore assoluto, questo gli sfugge inesorabilmente, fino alle ultime pagine che chiudono la storia con ironia.

E come spesso succede il "Sapore Perfetto" non sarà un cibo ma il ricordo di un cibo. Non sarà un piatto firmato da un grande chef, un cibo costoso e raffinato, ma qualcosa di semplice, pulito, elementare qualcosa di vergognosamente commerciale. Intorno a lui i figli, la moglie e altri rancorosi protagonisti che hanno in comune la consapevolezza della sua aridità emotiva. Il suo gatto è forse l'unica creatura che lui abbia amato di un amore puro, non contaminato dal disprezzo. L'autrice anticipa il tema centrale che svilupperà con più profondità e acume in "L'eleganza del riccio", il tema dell'essere e dell'apparire. L'importanza di avere il coraggio di mostrarsi come si è, incarnato dalla colossale portinaia di Rue de Grenelle che è considerata dai suoi ricchi inquilini una povera donnetta. Così come il ricco e osannato Arthens, in realtà è umanamente misero, meschino e colmo di cinismo.

Maestra nel descrivere il cibo, Muriel si avvale dell'autorevole e prestigiosa consulenza dello chef Pierre Gagnaire. Lo stile è personale, la prosa fluida ben resa dalla traduzione, i personaggi interessanti, eppur manca qui la profondità di pensiero del libro successivo, manca lo spessore di una storia che lascia il segno, quel parlar di filosofia con leggerezza che invece rende il romanzo successivo - L'eleganza del riccio - un romanzo da rileggere.

di Barbery Muriel - Editore E/O - pag. 145. 15,00 euro

libri & Co.

I LIBRI SONO VITAMINE (per il cuore e per la mente)

Vitamine Milano ha mosso i primi passi da editore anche nel mondo dei libri

Due libri in un colpo solo, o quasi. Dopo la lunga gestazione seguita alla prova generale del 2007, costituita dall'uscita di *Il mondo di Will* di Laura Zeni, le ambizioni editoriali di *Vitamine Milano* muovono i primi passi oltre la rivista. I titoli di cui stiamo parlando, freschi di stampa, sono molto diversi fra loro: *"Bagolino e il Bagoss"* e *"Cecil Court"*.

Il primo, curato dal nostro direttore editoriale, Saverio Paffumi, tratta del grande formaggio d'alpeggio e del territorio in cui nasce, l'area del comune di Bagolino appunto. Il secondo, scritto a quattro mani dallo stesso Paffumi e da Maria Grazia Marino, è come lo definisce Enrico Franceschini di Repubblica: una "chicca da bibliofili", scritto (anzi tradotto) interamente in inglese e in vendita per ora soltanto nella strada che racconta, Cecil Court appunto, la straordinaria "via dei librai" di Londra.

"Bagolino e il Bagoss", in particolare, è un libro pensato per gli stessi lettori di *RistorArte*, nel quale si dice tutto (o quasi) del paese, del suo celebre carnevale e del suo tesoro alimentare più prestigioso (presidio Slow Food), fino alle ricette tipiche e quelle più creative (con un contributo di Gualtiero Marchesi). Il libro (68 pagine, 14 Euro) può essere acquistato a Bagolino o ordinato per posta alla pagina web <http://vitamine.iccube.it> (ai soci del Club RistorArte non vengono addebitate spese postali).

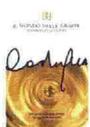


Bagolino, il "borgo superbo", con la parrocchiale che lo sovrasta



Al calore della sera Cecil Court, piccola via londinese, è ancora più suggestiva. Nelle vetrine delle antiche botteghe si accendono le luci, illuminando innumerevoli piccoli tesori

SEGNALAZIONI



IL MONDO DELLE GRAPPE

L'amministratore delegato di Acquavite Spa, presidente e socio fondatore dell'Accademia della Grappa e delle Acquaviti, Maestro distillatore da oltre 30 anni, ha dato alle stampe questo interessante saggio (che contiene anche un po' di storia personale). Ottimo lettura per introdursi allo "spirito" di questo mondo, in costante crescita qualitativa.

Roberto Castagner
Pag. 164 - 21,00 Euro
© Roberto Castagner



GUSTAR EL LEVANTE POR EL PONIENTE

Ricette sulle rotte Di Cristoforo Colombo. Un libro che non c'era e che ci fa apprezzare e riconoscere il valore culturale e gastronomico di un grande viaggiatore come Colombo. Senza di lui pomodori, patate e altri ortaggi che rappresentano i capisaldi della nostra cultura alimentare non esisterebbero. Ricette e note storiche ben documentate dimostrano una ricerca accurata dell'autrice.

Loredana Limone
Gammarò - Pag. 134 - 16 euro



L'OMBRA DEL CUOCO - Indagine

involontaria di un cronista gastronomico. Primo libro per Valerio M. Visintin food writer del Corriere della Sera e ViviMilano. Ci racconta l'indagine di un critico gastronomico impegnato a fare luce sulla misteriosa scomparsa di un cuoco milanese, delegatosi dopo una pessima recensione che lo riguardava, scritto proprio dal critico/ investigatore.

Valerio M. Visintin
Edizioni Terre di Mezzo
pag. 200 - 12,00 euro



LA CUCINA DI DON CAMILLO

A cento anni dalla nascita di Guareschi, questo libro è un modo di ricordarlo attraverso la cucina dei suoi personaggi: don Camillo e Peppone. L'autrice imperiese ha pubblicato novelle e poesie, ed è appassionata di poesia religiosa del Novecento e dell'opera tolkieniana.

Luisa Vassallo
edizioni Ancora
pag. 204 - 16,00 euro



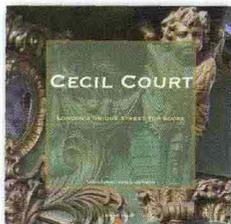
CINQUE SENSI: NON SOLO RICETTE

Secondo volume della collana "I Cinque Sensi", dedicato al Giappone: non è solo un libro di cucina (pur ricco di ricette ben illustrate, selezionate da chef professionisti) ma percorre la storia del paese e descrive con ricchezza di dettagli il suo territorio, attraverso immagini suggestive, accompagnando il lettore dentro la cultura dei suoi abitanti. Interessante anche il CD musicale allegato. Collana "I Cinque Sensi" Curcilibri - 108 pagg. 1 CD - 29 euro

UNA STRADINA NASCOSTA NEL CUORE DI LONDRA

Testo di Enrico Franceschini

corrispondente da Londra di Repubblica, <<http://franceschini.blogautore.repubblica.it>>



Cecil Court
di S. Paffumi e M.G. Marino
Ed. Vitamine Milano - pag. 64
Info: <http://vitamine.icecube.it>
Vitamine Milano
Tel. 02.69431397

Bè, proprio nascosta non è. Però è facile farsela sfuggire, perché è piccola piccola, un vicolo stretto tra Charing Cross e St. Martin's Lane, una breccia quasi invisibile che si apre tra le case, in mezzo al rumore, alle insegne luminose, al traffico di uno degli angoli più affollati e centrali di Londra, a due passi dai cinema, dai teatri, dai ristoranti del West End. La strada di cui parlo si chiama "Cecil Court". Metto il nome tra virgolette perché è anche il titolo di un libro, piccolo come la strada ma altrettanto speciale, scritto da due giornalisti italiani, Saverio Paffumi e Maria Grazia Marino, pubblicato da una casa editrice anch'essa minuscola, la Vitamine Milano, in una collana chiamata "I libri dell'Arancia".

Il libro racconta la storia di questa piccola grande stradina. Una volta, a Londra, molte strade ospitavano soltanto un tipo di negozi: c'era la via dei fabbri, quella dei falegnami, quella degli orafi, e così via. Cecil Court è rimasta tale. E' la via delle librerie. Librerie piccole come la strada che le ospita. Librerie illipuziane. Librerie indipendenti. Librerie specializzate. Dove si vendono libri antichi, manoscritti rari, mappe, stampe, libri di esoterismo, per esempio: a proposito, in quest'ultima, c'è quasi sempre un oracolo in carne ed ossa in vetrina, un distinto signore che per una modica cifra vi legge la mano, le carte, il futuro.

E c'è anche una libreria italiana, su Cecil Court, l'unica libreria italiana di Londra, diretta da un'italiana speciale come il suo nome, Ornella Tarantola, dove nei giorni scorsi è stato presentato dagli autori il loro libro "Cecil Court". Una chicca da bibliofili, il libro. E una strada da visitare, la prossima volta che passate da Londra.

LA MAGIA VIA DEI LIBRI DI LONDRA NEL RITRATTO DI DUE GIORNALISTI ITALIANI

dal testo di Deborah Bonetti, corrispondente de Il Giorno da Londra,

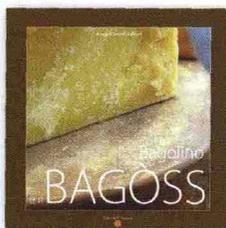
<<http://quotidianonet.ilsole24ore.com>>

Manoscritti introvabili, prime edizioni e stampe raffinate: il fascino di una piccola viuzza londinese nell'affresco di Saverio Paffumi e Maria Grazia Marino. Si tratta di un libro illustrato con splendide foto che può essere trattato come guida ma che si duplica come originale pensiero natalizio per gli amanti dei libri e che riporta fatti curiosi e davvero poco conosciuti di questa strada unica, che ha saputo mantenere il suo sapore antico e intenso anche oltre la soglia del 21esimo secolo (...).

L'altra introduzione è invece a cura del poeta Antonio Riccardi, che scrive: "Passano velocemente le ore nelle botteghe di libri a Cecil Court. Stando qui si capisce che nel mondo ci sono due tipi di persone: per gli uni i libri sono tutto, per gli altri i libri non ci sono. Ai primi i libri servono come l'aria, sono strumenti per comprendere le cose della vita, le altre persone, le loro ragioni più luminose e le loro paure più nere, sono mappe e allo stesso tempo dizionari per orientarsi e per sapere; ai secondi i libri sembrano ciò che in effetti non sono: oggetti inanimati. Questi ultimi non sanno che nei libri c'è tutto, tutto il potere e tutto il denaro degli uomini, ogni brama e ogni fortuna della storia; non sanno che c'è anche di più, c'è il fuoco del cuore che dà la vertigine. Per questi Cecil Court è soltanto una piccola via del centro di Londra, tra Charing Cross Road e St. Martin's Lane, graziosamente vittoriana, non molto luminosa e piena di vecchi negozi di libri. Tutto un po' inutile. Per gli altri invece non c'è luogo migliore".

IL TESORO DELLE MALGHE E IL SEGRETO PER TROVARLO

"Bagolino e il Bagòss": dalla prefazione di Gianni Mura



Bagolino e il Bagòss
A cura di S. Paffumi
Ed. Vitamine Milano
pag. 68 - 14,00 euro
Info: <http://vitamine.icecube.it>
Vitamine Milano
Tel. 02 69431397

Una storia così, ci scommetto, sarebbe piaciuta a Giovannino Guareschi. Un'idea che nasce dichiaratamente a sinistra (Slow food) e che viene ripresa da una giunta comunale di segno opposto. [...]

Così come la grandezza del vino nasce in vigna, quella del formaggio nasce sui pascoli. La tradizione, la scienza, la sapienza antica degli uomini e le nuove tecnologie non saranno estranee al risultato finale, ma la partita della qualità si gioca, si vince o si perde (qui il pareggio non esiste) con la terra, gli umori che contiene, le erbe che fa spuntare. [...]

A patto che si parta dalla qualità e dalla tipicità (due concetti che le multinazionali dell'alimentazione tendono a stravolgere e ad abbattere, ma ribellarsi è giusto), la ricompensa c'è e Bagolino lo dimostra. E non è soltanto quella economica, pure importante. Si parte da un prodotto, il Bagòss, la cui qualità va tutelata contro cedimenti, speculazioni, imitazioni. La stazione intermedia è il miglioramento della qualità di vita del casaro, dell'uomo di malga. La stazione d'arrivo è che migliora la qualità della vita di tutti, grazie alla cura della terra che non è solo pascolo, ma bosco, sottobosco, sentiero. (...) Istruzioni per l'uso (del Bagòss): una bella pagnotta, un tot di vino rosso all'altezza, masticare lentamente e lasciarsi pacificamente invadere.



Mucche al pascolo in uno scenario di taglio pittorico

SEGNALAZIONI



UN PIACERE TUTTO ITALIANO

Il 1° dicembre è stato presentato presso la sede nazionale di AIBES a Milano, il volume *Un tuffo nel piacere*, realizzato da RG Commerciali di Fontana Fredda di Cadeo e sostenuto da AIBES. Il volume (136 pagine a colori) è bilingue, italiano/inglese, e raccoglie la presentazione di 59 tra i più prestigiosi barman AIBES e 59 ricette di cocktail, tutte inedite e premiate, spiegate nei dettagli e corredate da belle immagini. Il volume è acquistabile attraverso il sito www.rgcom.it e attraverso il sito dell'AIBES www.aibes.it



MEDITERRANEA. SOLE, RICETTE E FANTASIA

Sempre più la De Agostini si sta specializzando in ricettari di buon livello coniugando la facilità di consultazione a una grafica accattivante. Questo, che racconta i sapori mediterranei ne è un buon esempio e raccoglie un centinaio di ricette ben spiegate e corredate da foto. Il prezzo è contenuto e sono specificati il livello di difficoltà, i tempi di preparazione, cottura e il vino consigliato. De Agostini pag. 191 - 19,90 euro



PICCOLI SPUNTINI TRA AMICI

In questo libro troverete quasi 150 ricette semplicissime e mille idee per ricevere tutto l'anno e in tutte le occasioni. Piatti originali e fotografati con la consueta eleganza e competenza cui questo editore ci ha abituato. Irish Deseine Fotografie di Marie Pierre Morel Pag. 192-28 euro



UNA CHICCA DAL 1880

Lo segnaliamo in ritardo, ma non è così grave dato che l'originale di questa edizione fotografata data 1880. Ci è capitato in mano un gioiellino intitolato "Cucina di strettissimo magro", firmato da Padre Gaspare Delle Piane dei Frati Minimi di San Francesco, concepito per la quaresima, nel rigorosissimo rispetto di

una regola canonica che non consentiva trasgressioni. Qualcosa come 476 ricette, dai ravioli (di magro) all'anisetta (un liquore), passando per arrosto di tonno e costolette di muggine mutuate da quelle alla milanese. Le origini genovesi dell'autore lo hanno aiutato non poco a concepire, quasi un secolo e mezzo fa, una cucina dietetica che tale rimane in gran parte anche oggi, nonostante la scienza abbia corretto molte antiche credenze. Verdure e pesce sono infatti protagonisti di questo ricettario che è una sorta di "Artusi leggero". Grazie al compianto Gualliero Schiaffino per averlo rieditato nel 2004.

CUCINA DI STRETTISSIMO MAGRO
Padre Gaspare Delle Piane
Il Gollo - Reprint
Pag. 283 - 12 euro