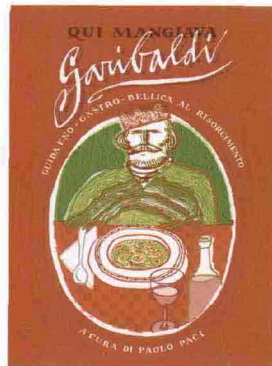


All'arrembaggio della cucina

Oltre a favolosi bottini, che cosa riusciva a saziare gli avidi appetiti dei pirati? Non certo orride sbobbe da ciurma. Nel Settecento l'occhio goloso del domenicano Jean-Baptiste Labat li descrisse come veri gourmand, antesignani di una cucina "fusion", specializzati nell'uso delle spezie, in grigliate e stufati, invincibili nell'arte dei cocktail. L'autrice, figlia di uno storico della pirateria, ci imbarca in un libro carico di aneddoti intriganti e di ricette, per una piccante navigazione culinaria tra le isole caraibiche.

Melani Le Bris, *La cucina della filibusta*, Eleuthera, € 20, www.eleuthera.it

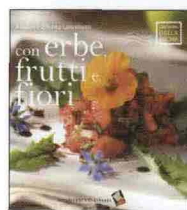


Risorgimento per golosi Pranzo con Garibaldi

Di Cavour si sa: sedeva al Ristorante del Cambio di Torino e di lì controllava i movimenti dei senatori del Regno. Di Manin anche: complottava contro gli austriaci al Caffè Florian, davanti a San Marco. Di Garibaldi, impegnato a combattere, inseguire, fuggire, è difficile dire quali fossero i locali preferiti: ma sappiamo che era di gusti semplici, amava il minestrone. Ed era astemio. Tante altre notizie hanno raccolto gli autori di questo volume sulla storia "eno-gastro-bellica" dell'Italia risorgimentale (fra gli scrittori, anche il "nostro" allimentarista Giorgio Donegani). Ogni capitolo è dedicato a un protagonista di quegli anni, da Vittorio Emanuele II a Ferdinando II di Borbone, da Carlo Cattaneo e le Cinque Giornate di Milano a Carlo Pisacane e l'avventura in Campania. Quindici personaggi, altrettante storie gastronomiche che coprono tutta Italia. Con vini, prodotti, ricette d'epoca, ristoranti e... gesta eroiche. Illustrazioni di Michele Tranquillini, postfazione di Giorgio Napolitano.

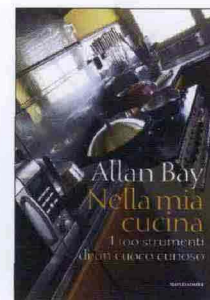
Qui mangiava Garibaldi, a cura di Paolo Paci, De Agostini, € 14

Per una tavola più verde



Spontanei anticipatori della cucina a chilometro zero, i Lancellotti colgono nel grande orto che circonda la loro "Osteria Bohemia" angelica e borragine, malva e acetosa e le portano in tavola. E con gesti semplici compongono qui in 30 ricette incanti di gusto e di colore, che saranno una fresca meraviglia per l'occhio e il palato.

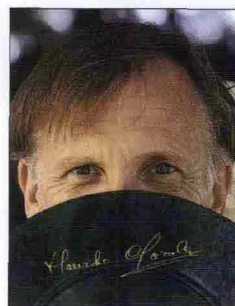
Angelo e Zdenka Lancellotti, *Con erbe, frutti e fiori*, Bibliotheca Culinaria, € 13,90



Tegami, miei prodi!

Una cucina, un regno: sull'attenti mestoli, lame, piccole macchine... pronti a soccorrere il cuoco in tutte le sue imprese. Da "abbattitore" a "wok", una lista di cento oggetti per scoprirne funzioni e utilizzi (con ricette) insieme a varie curiosità e alle personali note di chi ogni giorno se ne serve come alleati del "ben cucinare".

Allan Bay, *Nella mia cucina*, Mondadori, € 22



Passioni di Langa e Roero

Basta leggere degli "agnolotti del plin cotti nel fieno di maggio": l'anima delle Langhe, l'infanzia, l'amore per la terra e per il mestiere, la gentilezza e la mano felice si colgono, ancor prima di assaggiare, nelle ricette, e poi nei racconti e nelle foto del libro dello chef Maurilio Garola. Per lui, un'occasione di fare il punto di vita e carriera. Per noi, di pregustare le gioie di una cucina che ha radici e fantasia. Acquisti sul sito.

L. Bertello, B. Murialdo, *Maurilio e La Ciaù del Tomavento*, Sori Edizioni, € 45, www.laciadeltomavento.it