



Th. Van Hoytema: per calendario, 1910



I TITOLI

ALESSANDRA MELDOLESI, BOB NOTO  
**Sei** La cucina italiana d'avanguardia  
 CUCINA E VINI EDITRICE, pp. 208, €70

MARCO GUARNASCHELLI COTTI  
**Enciclopedia illustrata della gastronomia**  
 MONDADORI, pp. 1146, €80

JOHN DICKIE  
**Con Gusto** Gli italiani a tavola  
 LATERZA, pp. 440, €20

REX STOUT  
**Il manuale di cucina di Nero Wolfe**  
 SONZOGNO, pp. 252, €25

AIMO E NADIA  
**Le squisitezze del cibo e dell'anima**  
 O BARRA O EDIZIONI, pp. 130, €28

**Gnam**  
 Gastronomia nell'arte moderna  
 F. MOTTA, pp. 216, €49



BUONPREZZO

VERONELLI

I VARI DISGUSTI

**Il bello della cucina è che sovente ciò che in un paese è considerato una leccornia in un altro è schifato o quasi. Basti pensare all'appellativo di mangiarane con cui gli inglesi sfottono i francesi. A divertirsi su questo paradosso fu nel 1991 Luigi Veronelli, uno dei padri della cultura enogastronomica italiana, in un volumetto dal titolo «Vietato Vietare. Tredici ricette per vari disgusti» ora ristampato da Eleuthera (pp. 62, €9). «Spulciando» da cucine di vari paesi Veronelli proponeva ad esempio il riso con il topo, specialità diffusa nella regione spagnola dell'Albufete, l'etiopie ragù di dromedario, gli involtini di bruco al cartoccio appetiti dai pigmei dell'Equatore, il cous-cous di cavallette diffuso nel Nord Africa.**