

STRENNE IN CUCINA / DUE PROPOSTE AGLI ANTIPODI, APPARENTEMENTE...

Gastronomia ufficiale e alternativa

Dalla grande enciclopedia alle provocazioni di Veronelli

Due strenne in cucina. L'una ufficiale, enciclopedica, completa. L'altra decisamente alternativa, di rottura. Mondadori ripropone una vera bibbia della gastronomia, che è anche un bellissimo libro di storia e tradizioni del nostro Paese. 6000 voci che codificano la nostra cultura popolare e materiale, 1200 fotografie e disegni esplicativi, indici e note accompagnano il

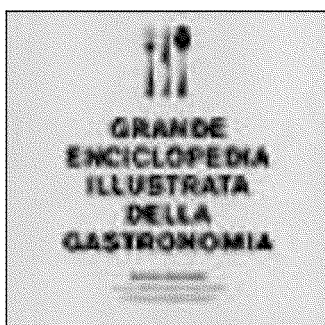
lettore in un viaggio attraverso il mondo del cibo offrendo ampio spazio a tutti i suoi contesti. Fondamentale è l'aggiornamento in ogni campo, dai marchi al vino, dai nuovi cuochi alle cucine etniche.

Tutt'altro piatto con l'indimenticato Veronelli. Ovvero 16 ricette, mille idee, tante provocazioni, molti gusti, infiniti disgusti, per sorridere, discutere, pensare, credere,

criticare, assaggiare, ricordare, prevedere, includere, escludere, schifare o provare. Ragù di dromedario? Brodino di gatto? Spezzatino di scimmia con arachidi? Involtini di bruco? Cane al curry, arrostito di topo? E per dolce la torta di cotechino? O siete raffinati, siete tipi da lecca-lecca al bacherozzo? Cioccolato alle formiche? Certo, Veronelli provoca (dopo aver assaggiato). Col suo stile graffiante, consiglia il cervo volante o il tarlo dei pioppi. Da fare al cartoccio.

MARCO GUARNASCHELLI GOTTI
Grande enciclopedia illustrata della gastronomia
Mondadori, euro 80,00

LUIGI VERONELLI **Vietato vietare**
Elèuthera, euro 9,00



INOLTRE...

Due titoli da leccarsi i baffi? **Al mercato con Joanne Harris** (Garzanti, euro 29,50) ovvero nuove ricette dalla cucina di **Chocolat**: un viaggio gastronomico tra i colori e i sapori di Francia. E poi **Il manuale di cucina di Nero Wolfe** (Sonzogno, 25 euro) ovvero le ricette originali di un grande investigatore e un raffinato buongustaio.

