

I N L I B R E R I A

TRATTATISTI LOMBARDI

di Gianni Staccotti

Antica Credenza
di Sant'Ambrogio, Milano
(via Rivoli 4)

Due quaderni in cui l'Accademico Gianni Staccotti passa in rassegna i grandi autori lombardi che hanno lasciato un segno nella storia e nell'etica della gastronomia, partendo da lontano (da Bonvesin de la Riva fino a Orio Vergani, nato a Milano e fondatore dell'Accademia). Si tratta di una serie di gustosi ritratti, filologicamente corretti, che invogliano alla lettura.

SAPORI E PROFUMI DEL MARE DI NAPOLI

di Lejla Mancusi Sorrentino

Grimaldi & C. Editori, Napoli
Riviera di Chiaia 215
€ 30,00

Nella prima parte del volume (stampato da Grimaldi su carta di pregio e racchiuso in un elegante astuccio blu) ogni frutto di mare, ogni pesce, ogni mollusco ha la sua scheda, corredata da note naturalistiche tratte da antichi ricettari, e notizie utili per gli appassionati del mare desiderosi di saperne di più sulle diverse specie ittiche reperibili sul mercato. Le schede sono arricchite da aneddoti e gustose ricette, sia tradizionali che innovative, spiegate con

ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Presidente dell'Accademia
Ugo Bellesi - Delegato di Macerata
Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo
Casa editrice Eleuthera - Milano
Domenico Saraceno - Delegato di Maremma-Grosseto
Giovanni Staccotti - Accademico di Milano
Delegazione di Udine
Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri
Tito Trombacco - Accademico di Bologna dei Bentivoglio
Delegazione di Caltagirone - Contributo economico



chiarezza dall'autrice e facili da eseguire. Nella seconda parte del libro, la nostra Accademia racconta anche delle virtù afrodisiache attribuite al pesce e dell'intimo rapporto esistente tra pesce e vino. Infine storie bizzarre, antiche e recenti, rendono ancor più piacevole la lettura, anche per i numerosi proverbi napoletani legati alla cucina del pesce.

RICETTE SCORRETTE

di Andrea Perin

Edizioni Eleuthera, Milano
(via Rovetta, 27)
€ 13,00

Un libro singolare, che abbina alle ricette (definite "metice"), tante storie di genti e paesi vicini e lontani, con frutti incon-

suati e spesso introvabili da noi, con aromi e sapori nuovi ma sempre accattivanti. Un modo simpatico per conoscere gli altri popoli attraverso i loro gusti e le loro tradizioni non solo gastronomiche.

PROSCIUTTO DI PARMA

Le ricette di Alma

Battei editore, Parma
€ 15,00

Un libro tutto di ricette che hanno come ingrediente principale il prosciutto, elaborate dagli allievi della Scuola internazionale di cucina italiana "Alma", che ha sede a Colorno nella reggia farnesiana e di cui è presidente l'Accademico Albino Ivardi Canapini. Il volume, riccamente illustrato, contiene i

testi delle ricette in italiano e in inglese. Sarà un modo di trasmettere anche al di là dei nostri confini la sapienza, l'estro, la fantasia della nostra cucina.

OSTERIE SCRIGNO DI OSPITALITÀ

a cura di Nadia Innocente

Edizioni Forum, Udine
(via Palladio 8)
€ 10,00

Questo volume racchiude gli atti del convegno sulle osterie, organizzato dalla Delegazione di Udine in collaborazione con la locale Università. Interessanti e mirate le varie relazioni, dovute a Gianluigi D'Orlando (la denominazione comunale), l'Accademico Cesare Corradini (il ruolo delle osterie),

