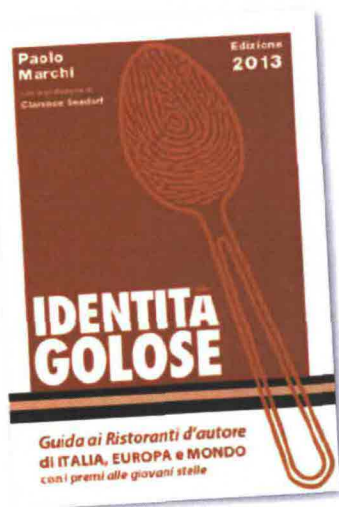


recensioni

LA GUIDA DI IDENTITÀ GOLOSE



"Uno strumento indispensabile per sapere cosa c'è davvero di nuovo in Italia e nel mondo". Così **Claudio Ceroni**, presidente di Magenta Bureau (l'organizzazione responsabile del progetto) ha definito la 6a edizione della **Guida di Identità Golose ai ristoranti di Italia, Europa e Mondo**. Il volume, disponibile sia in formato cartaceo che digitale, è stato presentato in ottobre a Milano presso l'HangarBicocca, un imponente stabilimento di fine '800 riconvertito a spazio d'arte contemporanea.

Quest'anno le schede sono salite a un totale di 663, di cui 200 *new entry*. L'autore e curatore del volume, **Paolo Marchi**, ne ha esposto i contenuti mettendo in evidenza le novità, fra le quali la voce "lo chef consiglia" per suggerire i locali - birrerie, pasticcerie, enoteche, pescherie, ma anche altri ristoranti - preferiti dagli chef. Accanto a questa voce ritroviamo quelle già presenti nelle precedenti edizioni, come "cosa ama/non ama cucinare lo chef", "perché fermarsi" (piatto forte del ristorante) e la lancetta che indica se il ristorante in questione propende più per la tradizione o l'innovazione. Nelle pagine iniziali è inoltre presente una sezione, firmata da **Livia Chiriotti**, dedicata ai "migliori" pasticciere della ristorazione italiana.

Come di consueto, la guida ha premiato i professionisti che si sono distinti nel panorama della ristorazione d'eccellenza, fra i quali menzioniamo **Mario Peqini**, giovane chef pasticciere di origine albanese, che da qualche anno lavora presso "Il luogo di Aimo e Nadia".

La presentazione della guida è stata anche un'occasione per annunciare i prossimi appuntamenti a marchio Identità Golose, primo fra tutti il **Congresso di Milano**, che si terrà dal **10 al 12 febbraio 2013**. Il tema conduttore della 9ª edizione sarà "Rispetto per la natura, per le materie prime, per i clienti e i loro soldi e il rispetto dei clienti verso cuochi e ristoratori che sono liberi professionisti e rischiano il loro - scrive Marchi, -. C'è poi il rispetto per noi stessi e per quelli che erano in partenza i nostri ideali e che sovente crescendo abbiamo dimenticato 'perché in fondo così fan tutti' e di compromesso in compromesso siamo arrivati dove siamo".

Rossella Contato

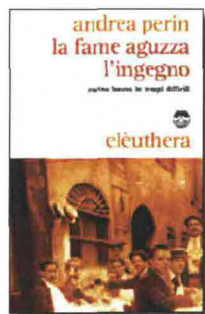
APPUNTI DI LETTURA



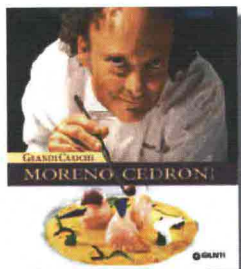
Pasta di zucchero, fondente, caramello, creme e ganache sono gli ingredienti di castelli fatati, gioioli, fiori, teiere e dolci tentazioni a tre piani racchiusi nel primo libro Toni Brancatisano, **LA TORTA PERFETTA DI TONI**, di Gribaudo (pag. 144, €20). Oltre alla parte introduttiva, con ricette base, farciture, coperture, strumenti e segreti, il volume consta di tre sezioni dedicate a 24 dolci per adulti, bambini e grandi occasioni, accompagnate dai passaggi illustrati.

Sempre da Gribaudo, sono 60 le ricette raccolte in **PANE, DOLCI & FANTASIA** di Sara Papa (pag. 168, €16,90). Protagonisti sono pane, focacce e dolci da forno dall'Italia e dal mondo, a cui si aggiungono indicazioni per panificare in casa e per preparare il lievito madre, suggerimenti su farine e materie prime, e una parte incentrata sul senza glutine.
www.gribaudo.it

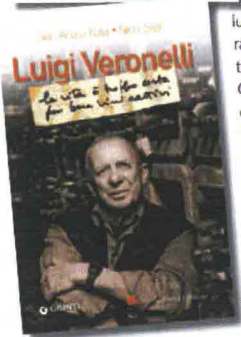
LE TORTE DI FIORELLA FOR KIDS di Fiorella Balzamo per Mondadori (pag. 174, €22) è dedicato ai bambini. Ogni torta è curata con estro, dal mondo dei pirati alla casetta nel bosco, dal topolino sul formaggio al pittore matto, con ricette e fotografie che consentono di seguire la decorazione nei particolari. Vi si aggiungono informazioni su preparazioni, tecniche di base, coloranti alimentari, attrezzi e un'appendice di consigli. www.librimondadori.it



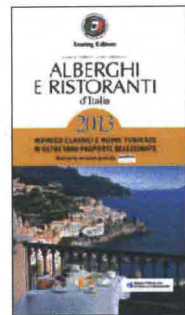
Storia, racconti ed aneddoti, con 50 ricette di cucina povera: questo "l'antidoto" alla crisi di Andrea Perin in **LA FAME AGUZZA L'INGEGNO**. Cucina buona in tempi difficili, **Elèuthera** (pag 128, €12). Oltre la facile retorica dei "bei tempi andati", l'autore riscopre ricette della Grande Guerra, gustose anche se frutto della cultura della sopravvivenza, accompagnandole con immagini d'epoca di negozi, mercati e venditori ambulanti...
www.elèuthera.it



Giunti e Slow Food Editore pubblicano **LUIGI VERONELLI - LA VITA È TROPPO BREVE PER BENE VINI CATTIVI**, di Gian Arturo Rota e Nichi Stefi, con prefazione di Carlo Petrini (pag. 320, €16,50), delineando un ritratto del "padre" dell'enogastronomia italiana attraverso aneddoti, citazioni, frammenti organizzati in ordine alfabetico, che ne illustrano il rapporto speciale con vino, lettura, scrittura, arti, filosofia... il tutto completato da fotografie e documenti. Ancora da Giunti, a cura di Cinzia Benzi e presentato da Paolo Marchi, il nuovo volume della collana Grandi Cuochi è dedicato a **MORENO CEDRONI**. Accanto alla biografia dello chef di Senigallia, detentore di due stelle Michelin, appaiono 80 ricette da lui scelte tra quelle proposte nei suoi ristoranti. www.giunti.it



A cura di Luigi e Teresa Cremona per Touring Editore (pag. 864, €20), la 20ª edizione della **GUIDA TOURING ALBERGHI E RISTORANTI D'ITALIA 2013** racconta regione per regione oltre 5.800 strutture, dai b&b alle enoteche, dai ristoranti agli alberghi di gran lusso. Confermate 3 medaglie Touring a Osteria Francescana, Enoteca Pinchiorri, Le Calandre e Vissani; tra i premiati anche Christian Milone degli Zappatori di Pinerolo, To, Ruota d'Oro Top di Domani. www.giunti.it/editori/touring-editore.

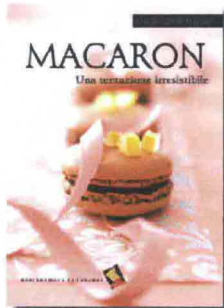


Alessandra Spisni ha raccolto 150 nuove ricette facili e veloci in **LE RICETTE DELLA MAESTRA DI CUCINA. 150 RICETTE DI CUCINA ITALIANA - LE MIE PREFERITE**, Dalai Editore (pag. 400, €15,90). Titolare de La Vecchia Scuola bolognese, specializzata in sfoglia e pasta fresca, oggi insegna ad allievi provenienti da ogni dove ed è un volto noto della TV. bcdeditore.it

Altro volto televisivo è Imma Gargiulo, lanciata dal talent Master Chef Italia, che ha dato alle stampe **CELEBRITY CHEF - LE RICETTE DI IMMA**, per Melino Nerella Edizioni (pag. 144, €16,90). In parte proprie e in parte tratte dalla tradizione sorrentina, le 40 ricette esprimono un forte legame con la terra d'origine dell'autrice, che a ciascuna abbina anche un vino, annotazioni e consigli. www.melinonerella.it



Destinato ad un pubblico di professionisti, dalla svizzera Richemont proviene il volume in italiano ed inglese **TORTE CAKES TRANCI** (pag. 256). Dopo un'introduzione teorica, che esplora diverse metodologie e caratteristiche degli ingredienti, si susseguono le ricette, ciascuna accompagnata da illustrazioni dei principali step esecutivi ed immagini del dolce (completo e trancio). www.richemont.cc



Da Bibliotheca Culinaria, due piccoli libri densi di idee: Christophe Felder prosegue il suo goloso excursus sui macaron con le 40 ricette contenute in **MACARON. UNA TENTAZIONE IRRESISTIBILE** (pag. 96, €13,90), dove oltre ai dolci appaiono elaborati "sul confine" con il salato a base di foie gras, pompelmo, pomodoro e basilico... Spazio alla fantasia su stecco per **STUZZICHINI, LECCA-LECCA & CO.** di Valéry Drouet (pag. 64, €11,80), dove si susseguono bocconcini da aperitivo e snack in versione salata e dolce, dalle antillesi Acras (polpettine) di gamberetti ai lecca-lecca al tè Matcha, dalle crocchette di pollo cajun ai guimauve al cioccolato. www.bibliothecaculinaria.it

