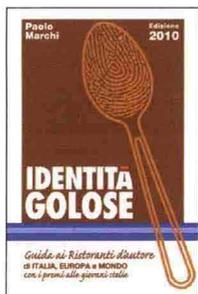


# recensioni

www.ecostampa.it



**IDENTITÀ GOLOSE** - Guida ai ristoranti d'autore di Italia, Europa e Mondo - Paolo Marchi - Il Castello Editore per MAGENTAbureau - pag. 760 - € 19,00

L'edizione 2010 della guida curata da Marchi propone 619 segnalazioni (oltre 200 in più rispetto alla prima e 149 novità rispetto alla precedente) delle più interessanti

insegne italiane (459) ed internazionali (160), dal Portogallo alla Turchia, dal Brasile all'Australia, passando per Cina e Giappone.

L'intento degli oltre 70 autori è quello di suggerire le migliori proposte senza dispensare voti ma esaltando l'identità, ovvero ciò che fa di un locale un posto da non perdere per la sua unicità, sia essa espressione di tradizioni o di innovazione, dai ristoranti di eccellenza ai locali ancora semiconosciuti. A ciò si aggiunge una ventina di nuove segnalazioni, firmate da Clara e Gigi Padovani, che hanno come protagonisti volti emergenti della pasticceria.

L'interesse della guida per le giovani stelle si esprime anche nell'assegnazione di premi speciali ai migliori chef (uomo e donna), chef straniero, sous-chef, birra in cucina, pasticciere, maitre, sommelier, artigiano, giornalista e la sorpresa dell'anno. Il riconoscimento al miglior chef pasticciere - **Cantine Pellegrino** è andato quest'anno a **Franco Aliberti** del Vite di Coriano, Rn, il ristorante della comunità di San Patrignano.

La guida è anche la summa dell'esperienza accumulata nel corso delle cinque edizioni di Identità Golose - Congresso Italiano di Cucina d'Autore, che dà appuntamento a Milano, dal 31 gennaio al 2 febbraio 2010 ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)).



**RICETTE SCORRETTE** - Racconti e piatti di cucina meticcia - Andrea Perin - Elèuthera ([www.eleuthera.it](http://www.eleuthera.it)) - pag. 140 - € 13,00

In questo libro l'autore raccoglie non solo le ricette ma anche le storie di alcune persone che, provenendo da Paesi stranieri, si sono ritrovate a vivere e ad interpretare in modo creativo il "mangiare" italiano.

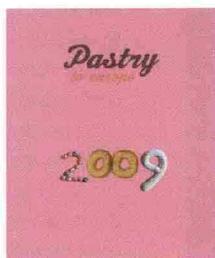
Le ricette sono definite "scorrette", perché frutto di modifiche di piatti italiani o di aggiunte di ingredienti nuovi. Ma sono anche "variazioni", raccontate, spiegate e provate con suggerimenti, commenti e consigli.



**MANUALE DI PASTICCERIA** - Tecnologie e laboratorio, ingredienti e aspetti nutrizionali, normativa di riferimento - Luigi Frati, Claudio Marcozzi - Hoepli - ([www.hoepli.it](http://www.hoepli.it)) - pag. 165 - € 17,00

Frati, docente all'IPSAR Antonio Nebbia a Loreto, An, e l'accademico Marcozzi della Pasticceria Picchio sempre a Loreto (si veda l'articolo a pag. 142), sono gli autori di questo testo, che si configura come guida al mondo della pasticceria moderna.

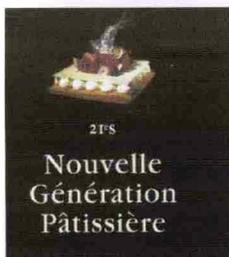
Dopo un breve excursus storico, il manuale si addentra nella disamina tecnica degli ingredienti, dai dolcificanti alle sostanze grasse, dagli agenti lievitanti agli additivi e così via. La sezione dedicata alle lavorazioni include le ricette delle preparazioni fondamentali, a cui segue il capitolo sulla sicurezza, che accanto alle spiegazioni su macchinari e attrezzature, evidenzia l'importanza del loro corretto utilizzo, anche in base alle normative di legge. A chiudere, una serie di tavole contenenti cifre e dati su produzione, consumi, prezzi e così via delle principali materie prime.



**PASTRY IN EUROPE 2009** - Culibooks ([www.pastryineurope.com](http://www.pastryineurope.com)) - Belgio - pag. 255 € 49,00

Partendo dalla constatazione storica per cui l'Europa è la culla della pasticceria mondiale, gli editori delle riviste "Culinaire Saisonnier" e "Pâtisserie & Desserts", dal Belgio, hanno dato alle stampe questo volume che si prefigge di esplorare con occhi nuovi, per un pubblico internazionale, cosa accade oggi nel vecchio continente.

L'esplorazione spazia dai laboratori di professionisti oggi sulla cresta dell'onda a quelli meno noti, custodi della tradizione più autentica, dalle campagne francesi a grandi città come Londra, Barcellona o Bruges, dalle specialità più avveniristiche di scuola spagnola ai classici come la Mattentart fiamminga, spiegando un panorama composito non privo di sorprese. Dall'Italia, un profilo di Loretta Fanella e un capitolo sui fichi d'India siciliani. La pubblicazione si prefigge di uscire con cadenza annuale e l'edizione 2010 sarà disponibile da dicembre.



**21<sup>ES</sup> - NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE** - Montagud Editores ([www.montagud.com](http://www.montagud.com)) pag. 248 - € 55,00

Il volume raccoglie una selezione di oltre 150 creazioni illustrate da foto a colori, opera di 8 talenti della pasticceria spagnola, tra torte, entremets, dessert da ristorazione, reinterpretazioni della tradizione, snack e petits fours, turrone e piéce artistiche... Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer e Ramon Morató esprimono il loro talento, tracciando originali diretrici di sviluppo della più moderna arte del dolce.