

LIBRI

Giorgio Triani
L'ingorgo.
Sopravvivere al troppo
 Eleuthera, 189 pagine, 14 euro

Maxi, mega, iper: prefissi che esprimono la realtà dell'eccesso in cui siamo immersi in quest'età dell'abbondanza. Un "ingorgo" sociale ed economico, tecnologico e mediatico, ambientale e domestico, che non dà segno di rallentare come dimostrano il numero delle merci in commercio, l'area delle superfici di vendita, i tempi e gli spazi sempre più densi e intensi, veloci e stordenti. Il sociologo Triani, con la sua ben nota arguzia e lo stile lieve e scorrevole, racconta questa realtà con abbondanza di dati, esempi e situazioni. Ma offre anche un manuale minimo (ma critico) di intelligente sopravvivenza.

giorgio triani
l'ingorgo

sopravvivere al troppo

eleuthera



Antonio Scaccio
Cucina vegetariana golosa
 Tecniche Nuove, 319 pagine, 29,90 euro

Dall'antipasto al dolce, passando per primi e secondi piatti: c'è da sbizzarrirsi tra le 211 ricette nate dalla creatività di

Antonio Scaccio

CUCINA VEGETARIANA
GOLOSA

tecniche nuove



Antonio Scaccio, chef che si dedica da tempo a una cucina rispettosa dell'ambiente e della natura, che coniughi equilibrio nutrizionale e piacere del palato. Dall'abolizione di ogni tipo di carne nascono piatti molto interessanti e attuali, visto il crescente numero di persone che tende a ridurre o eliminare i prodotti di origine animale per ragioni di tipo etico o salustico. Scaccio si muove a 360 gradi, dalla rivisitazione delle ricette classiche siciliane ai piatti "verdi" più strutturati.

Paolo Cappuccio
 la cucina
 mediterranea



Francesca Negri, Carlo Vischi
Paolo Cappuccio.
La cucina mediterranea
 Gribaudo, 120 pagine, 23 euro

Per assaporare una delle migliori interpretazioni della cucina mediterranea a base di pesce attualmente in circolazione bisogna andare in montagna, per la precisione a Madonna di Campiglio. È qui, nel cuore delle Dolomiti trentine, che lavora infatti lo chef campano Paolo Cappuccio. Dopo anni passati ai fornelli di prestigiosi ristoranti italiani e francesi, nel 2005 è approdato al ristorante La Stube del Bio Hotel Hermitage che da allora ha conosciuto un crescendo di qualità, stima e notorietà, entrando tra gli stellati Michelin. In questo ristorante Cappuccio è riuscito non solo a far rivivere i profumi della sua terra d'origine, a partire dai prodotti del mare, ma anche a prendere spunto da prodotti e preparazioni locali per trasformare i suoi piatti in una vera esperienza dei sensi, nuova e originale. Il tutto nel pieno rispetto di quella che è la sua cifra stilistica: il rispetto della materia prima e la sua esaltazione sensoriale. Ma anche il gusto per la sorpresa, il gioco, l'irriverenza. Provare i canederli con l'astice per credere.

