

DI **CLARA IPPOLITO**
 ippolito@cucinaevini.it

Libri

VITO TETI IL COLORE DEL CIBO MELTEMI

APRILE 2007 - PAGG. 213 - € 18,00



La mensa quotidiana è come una tavolozza, cromatico trionfo di sapori: il bianco del pane, dello zucchero e dello strutto, ma anche il giallo del mais e del tuorlo d'uovo, il

rosso dei pomodori e del vino, il verde dell'olio, il nero del caffè, delle seppie e delle melanzane. Una combinazione policroma di prodotti che stanno all'origine dell'equilibrio vitale, analizzata dall'autore guardando ai diversi ecosistemi e civiltà del Mediterraneo. Gusti pieni di significati e storia, protagonisti di un articolato racconto che mette in luce le implicazioni geografiche, storiche, religiose e mitiche della tavola, quanto i valori sociali e dietetici di cui i cibi sono portatori. Un libro dove mangiare diventa strumento di confronto tra le abitudini alimentari dei popoli, mezzo di scambio e oggetto dell'immaginario collettivo. Un'indagine esaustiva che prende le mosse dall'antichità più remota per arrivare fino al modello di dieta mediterranea e alle ideologie contrapposte di fast e slow food, osservate da un punto di vista affatto scontato.

GIANNI-EMILIO SIMONETTI LA SUONATRICE DI THEREMIN DERIVEAPPRODI

APRILE 2007 - PAGG. 173 - € 15,00



I sanguinosi fatti della Comune di Kronshtadt, una rivolta durata poco più di due settimane vista attraverso gli occhi di Anastasija S., ventiduenne studentessa di

filosofia, scampata alla strage inflitta al corpo di marinai ribelli dalle guardie dell'armata rossa. Una triste vicenda ricostruita dall'autore seguendo le tracce dei ricordi della protagonista e della storia del secolo scorso, che la vede riparare a Parigi e diventare cuoca in una taverna russa piena di fumo e voci assordanti, di odori e sapori che acuiscono ancor più la sua nostalgia. Musicista per vocazione, suona il theremin, uno strano strumento che emette suoni avvicinando le mani alle sue valvole termoioniche, una passione che alterna a

quella per i fornelli, dove prepara *blini*, *boubliki* e *kasha*, piatti squisiti della tradizione bolscevica, riportati nel ricettario posto in fondo al libro. Lontana dalla patria e da casa, la giovane donna sentirà sempre più forte il gusto amaro del pane altrui e l'acre sapore del fallimento di un ideale.

PIETRO LEEMANN DIARIO DI UN CUOCO PONTE ALLE GRAZIE

SETTEMBRE 2007 - PAGG. 237 - € 14,00



La tavola può divenire un percorso spirituale, se sostenuta dall'affetto e dalla cura, ingredienti principali della filosofia culinaria dell'autore, basata sui cicli

naturali delle stagioni e sul cibo biologico, presupposti indispensabili della buona tavola. Vegetariano per convinzione e cuociniere per vocazione, è un uomo che si racconta attraverso ricette e pensieri, posti a mo' di guarnizione in calce alle ricette: commenti personali e professionali ai piatti di casa, preparati per sé e la propria famiglia, ma anche pietanze cucinate per amici e parenti, resi pubblici per condividere coi lettori gourmet sapori, gusti e profumi. Con una consistente dose di buonsenso, responsabilità e qualità dei prodotti di base, Leemann ha costruito nel tempo un iter personale del gusto, applicato ai fornelli del suo ristorante - il Joia, tempio stellato della cucina naturale milanese - oltre che ai fuochi casalinghi perché la cucina è fonte di nutrimento e di soddisfazione morale.

GIUSEPPINA TORREGROSSA L'ASSAGGIATRICE IRIDE EDIZIONI

GIUGNO 2007 - PAGG. 157 - € 10,00



Dolce "come la marmellata di zucchine", Anciluzza è una casalinga laureata totalmente dedicata alle sue due figlie e al marito Gaetano, un ometto insignificante che

all'improvviso sparisce senza lasciare traccia. Rimasta sola e senza un soldo in un paesino siciliano, si ritrova nel bel mezzo dell'afa estiva sgomenta e amareggiata. L'iniziale smarrimento si trasforma, però, subito dopo in coraggiosa intraprendenza,

una reazione veicolata dalla sua passione per la cucina, che le suggerisce l'idea di aprire un negozio delle delizie in una vicina località balneare: una scelta vincente che le fa scoprire quanto può essere piacevole la vita. Così, con un mazzo di peperoncini, un fascio d'alloro e una treccia d'aglio, arreda quaranta metri quadri di bottega, che diviene subito luogo delle meraviglie del palato e dei sensi. Un piccolo interno, punto di riferimento degli abitanti e dei turisti, teatro di una storia golosamente erotica in cui la protagonista, preparando gustose pietanze - *caponate*, *cassatele di ricotta* e *biancomangiare* - e vendendo cioccolato al peperoncino, si trasforma in un'assaggiatrice di cibi, ma anche in golosa degustatrice dei piaceri della carne.

LUIGI VERONELLI TREDICI RICETTE PER VARI DISGUSTI

ELÈUTHERA

OTTOBRE 2007 - PAGG. 60 - € 9,00



Sovvertire l'ordine costituito del nostro palato, del buon gusto comune, dei sapori codificati: questo è ciò che fa Veronelli in questo libricino, schierandosi ancora una volta

contro ogni certezza gastronomica assoluta. Ristampato di recente e arricchito di una triade di preparazioni ispirate ai disgusti contemporanei, contiene in tutto tredici ricette che scardinano l'immaginario culinario collettivo: dal *ragù di dromedario*, considerato una vera e propria leccornia dai musulmani, allo *spezzatino di scimmia con arachide*, golosa pietanza africana, fino all'*omelette aux vers à soie*, altra prelibatezza a base di bachi da seta, apprezzata ancora agli inizi del secolo scorso in Francia. Pietanze storicamente e geograficamente appartenenti ad altre genti, che a noi appaiono improbabili, mentre altrove sono golosi piatti quotidiani. Carne di gatto, di cane e di cavallette, sono gusti che suonano come un invito ad abbandonare ogni pregiudizio alimentare, dettato da un rivoluzionario esploratore della gastronomia, anarchico dissacratore di qualsiasi pensiero culinario preconcepito, sempre impegnato a combattere i divieti e le tirannie del palato: perché sia sempre vietato vietare, anche a tavola.