

## BUONA LETTURA



## Vini Tignanello, la Toscana di Antinori

“Ho 76 anni, sono a capo dell'azienda da 49, porto un cognome che esiste da almeno sette secoli. Più o meno da allora è un cognome legato al vino: dal Medioevo a *Expo Milano 2015* è un bel tratto di strada.” Scrive così il marchese Piero Antinori per introdurre il bel libro che la cantina ha voluto dedicare al Tignanello, la cui nascita risale al 1971. *Tignanello. Una storia toscana* racconta della sua creazione come “vino nuovo”, con la “benedizione” di Luigi Veronelli, fino all'impronta che gli ha dato l'enologo Giacomo Tachis. Per poi arrivare ai nostri giorni, con Renzo Cotarella amministratore delegato dell'azienda e la nuova generazione, tutta al femminile, delle figlie del marchese Piero: Albiera, Allegra e Alessia. Impreziosita da interessanti foto d'epoca, la narrazione di Antinori ruota intorno al vino figlio del Chianti Classico. Di Cinquesensi Editore, costa 45 euro.

## Sapori Eccellenze italiane dalla A alla Z

“Dobbiamo re-innamorarci di questo Paese (l'Italia)”, scrive Massimo Bottura nella prefazione a *I Sapori d'Italia - dalla A alla Z* della giornalista Licia Granello. “E per farlo -prosegue lo chef dell'Osteria Franciscana- dobbiamo ricominciare dalle basi. Dall'alfabeto, appunto.” Il manuale è un lungo e accurato viaggio attraverso le eccellenze italiane, dal Trentino alla Sicilia, che la Granello compie per raccontare materie prime e ricchezze italiane.

Dall'Aceto alla Zucca, costruendo un alfabeto dei sapori e narrando storie di alcuni tra i migliori produttori del *made in Italy*. “Senza di loro -scrive l'autrice- i nostri grandi cuochi sarebbero meno grandi, la nostra cucina più povera, i nostri palati meno felici, il nostro *status* gastronomico meno attraente”. Edito da Gribaudo, costa 16,90 euro.

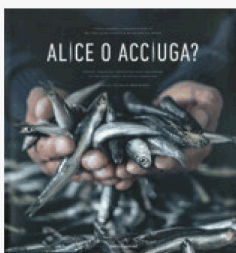


## Guide Firenze tra cibo e cultura

Chef filosofo, Fabio Picchi è, soprattutto, un fiorentino doc. Ed è alla sua amata città che dedica il suo nuovo libro, *Firenze. Passeggiate tra cibo e laica civiltà: una vacanza a Firenze, durante la quale si gustano menu per ogni stagione, si visitano musei, piazze, monumenti, botteghe e caffè*. Una particolare guida turistica delle emozioni e dei ricordi, corredata dalle fotografie del canadese James O'Mara e della storica dell'arte Stella Rudolph. Ne risulta un *memoir* sentimentale, dove Picchi interpreta e spiega la cultura fiorentina, anche grazie alle ricette della tradizione -24 piatti- e ai suoi 10 motivi per diventare fiorentini. Completano il volume le illustrazioni del figlio Giulio. Di Giunti Editore, costa 25 euro.



## PESCI Alice, dal mare al piatto



“Questo libro nasce per soddisfare la curiosità di chi ha voglia di scoprire i sapori autentici che fanno parte del nostro patrimonio gastronomico, arricchito dalla sensibilità di tante persone che, con passione, si sono tramandate il piacere di cercare la materia prima migliore e di renderla grande, anche parlando di una piccola acciuga”. Così scrive Irene Rizzoli, quarta generazione di Rizzoli Emanuelli, prima azienda di filettatura e confezionamento di alici, nel suo *Alice o acciuga?* Il libro, corredata dalle fotografie di Stefania Giorgi e con la prefazione di Gioacchino Bonsignore, racconta storia, aneddoti, curiosità e ricette del pesce azzurro per eccellenza. Dalla pesca, alla scatoletta, alla padella. Edito da Mondadori, costa 26 euro.

## Educazione Suggerimenti e ricette anti spreco



Scritto dagli studenti dell'Istituto alberghiero Ippisar di San Pellegrino Terme, *Tutti per Uno Cibo per Tutti* vuole essere memento per ognuno di noi: ogni anno in Italia si gettano in media 8,7 miliardi di euro in cibo. Occorre, dunque, impegnarsi nella lotta allo spreco alimentare e nell'educazione al risparmio e alla solidarietà, assieme a tante idee per piatti sani e gustosi, a base di materie prime erroneamente considerate povere e prodotti tipici del territorio. Senza dimenticare suggerimenti su come fare la spesa e i “rimedi della nonna” per riscoprire l'arte del riutilizzo degli avanzi e delle cure naturali. Il ricavato della vendita del libro sarà integralmente utilizzato dall'istituto alberghiero per promuovere i programmi scolastici. In vendita su [www.damster.it](http://www.damster.it) e disponibile anche in formato digitale, il libro è edito da Damster e costa 9 euro.