

Leqqere:tutti

In Edicola a 3,00 Euro

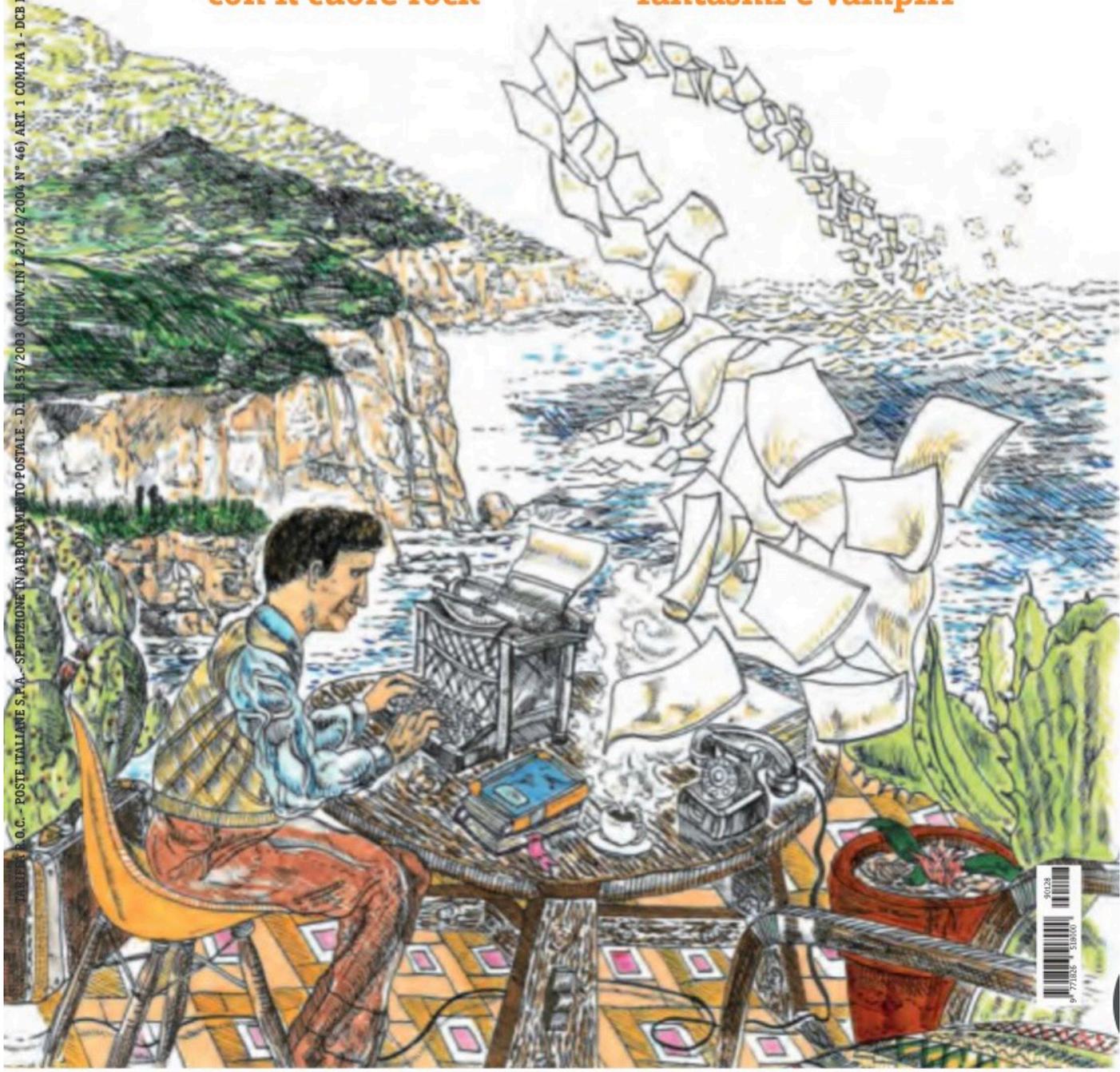
MENSILE DEL LIBRO E DELLA LETTURA NUMERO 128 MARZO 2019

La Poesia diventa Pop

Patti Smith: la poetessa con il cuore rock

Young adult: non solo fantasmi e vampiri

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA - P.I. 05/2005



Il futuro è nel passato

La sorprendente autobiografia di Pellegrino Artusi ci svela il perché e l'evoluzione della sua passione per la gastronomia. Del resto, anche sorseggiare un vino è rito antico quanto l'uomo e con il cibo trasmettiamo cultura italiana in tutto il mondo. Ma guardiano anche alle professioni del domani

CARLO OTTAVIANO



li eroi bevono vino. Bella scoperta! Il libro di Laura Pepe (docente di diritto greco a Milano) ci svela però così tanti particolari da Omero in poi che tutti (doverosamente) ci sentiamo di nuovo figli della cultura classica e dei riti di convivialità e convivenza che attorno a un bicchiere di rosso facevano progredire la società e costruivano l'identità di Greci e Romani. Andiamoci però piano con la pretesa superiorità, per esempio, rispetto alla birra che non piaceva ai nostri antichi che la consideravano nauseabonda, effeminata, insomma barbara. La storia fortunatamente ha anche i sapori degli altri.

Slow Food rilancia, in edizione economica tascabile, alcuni preziosissimi testi che hanno già riscosso buona fortuna. Tra questi, **Autobiografia** di Pellegrino Artusi, definita "un piccolo e vivace affresco dell'Italia nella seconda metà dell'Ottocento". Gli altri titoli sono *Bread, Wine, Chocolate* di Simran Sethi sulla scomparsa dei cibi che amiamo, il classico *Buono, pulito, giusto* di Carlo Petrini e *Vino (al) naturale* della giornalista newyorchese Alice Feiring. Sono una sorta di autobiografia anche i quattro racconti brevi di **Dalla bassa** scritti da Gianni Brera, il

primo e più grande giornalista sportivo d'Italia, che seguendo il Tour de France o il Giro d'Italia, una finale di coppa o le Olimpiadi, non perdeva occasione per scoprire le bontà della campagna e le tradizioni enogastronomiche. Le storie di questo librettino parlano della sua terra, la Bassa Pavese.

Ancora un parlare di cibo per parlare di se stessi (e viceversa) **A tavola con gli amici**, autobiografia gastronomica di Leda Vigliardi Paravia, raffinata e colta signora che ha fatto conoscere ai francesi la cucina italiana grazie ai suoi libri e ai suoi programmi tv. Secondo Arrigo Cipriani, "nelle ricette di Leda c'è quel pensiero e quella conoscenza che riescono a trasferire nei piatti l'anima. Dobbiamo ringraziarla. Il migliore ricettario della cucina italiana alla prima visita. La rivisitazione qui non serve. C'è già tutto".

Ma dove va la cucina italiana e quali prospettive lavorative offre ai giovani? Alma, la più importante scuola di cucina d'Italia, raccoglie le lezioni tenute da 90 esperti (cuochi, sociologi, produttori, antropologi, scienziati, filosofi, eccetra) che deliniano il futuro. Interessantissimo, perché, come scrive in apertura il direttore Andrea Sinigaglia, "non si può rimanere, da grandi, professionisti se non attraversando una coscienza". Insomma, etica e concretezza, mestiere e visione, il pianeta e il pentolino delle uova.

A proposito di pentole & fornelli utilissimo, istruttivo e anche divertente è **Cose di cucina**, un manuale su utensili, cotture, bevande, tempi. È una celebrazione visiva della cucina e un'affascinante esplorazione di scienza e tecnica culinaria. Trovate davvero di tutto e di più con l'unico (ma... grave) difetto che vi spingerà a uscire per comprare l'ultima diavoleria del perfetto cuoco e che non può mancare a casa vostra.

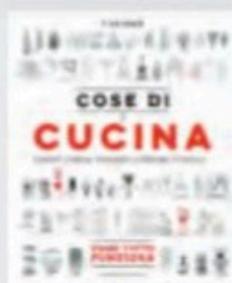
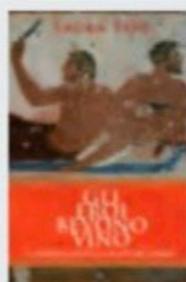
LAURA PEPE

Gli eroi bevono vino. Il mondo antico in un bicchiere

Laterza, 2018

pp. 244, euro 16,00

"Un libro che diverte e che insegna molte cose", scrive Eva Cantarella. Con la lievità di un brindisi, Laura Pepe ci offre una visione originale e vivida della straordinaria cultura di cui siamo figli. La storia e le tradizioni dei miti, delle regole di galateo, dei codici di comportamento di Greci e Latini, e le loro visioni etiche e filosofiche attorno al vino, alla sua produzione, al piacere che dà.



PELLEGRINO ARTUSI

Autobiografia

Slow Food Editore, 2019

pp. 175, euro 10,00

Raccontando una vita trascorsa tra la natia Romagna e la città di elezione, l'amata Firenze, l'autore ripercorre vicende private che si intrecciano a quelle politiche e sociali, in un'epoca di grandi cambiamenti per il nostro Paese: dagli anni del processo unitario agli albori del nuovo secolo.

GIANNI BRERA

Dalla Bassa

Slow Food Editore, 2019

pp. 90, euro 10,00

Quattro racconti inediti scritti in gioventù da Gianni Brera, giornalista e romanziere apprezzato che ha lasciato una traccia indelebile nella storia dello sport italiano, tanto da essere considerato un autentico maestro. Con semplicità e immediatezza lo scrittore distoglie lo sguardo dal pallone e svela la sua passione per il cibo, per la tavola e l'umanità che vi ruota attorno.

LEDA VIGLIARDI PARAVIA

A tavola con gli amici.

Un'autobiografia gastronomica

Cinquesensi, 2018

pp. 352, euro 20,00

L'autobiografia gastronomica di Leda Vigliardi Paravia è un'opera imponente che all'abusato aggettivo "creativo" oppone i più rassicuranti sostantivi di "esperienza" e "sapienza culinaria". 400 ricette che raccontano un'intera vita dedicata a una passione che l'autrice ha inteso, anche e soprattutto, come espressione e testimonianza di una civiltà.

ALMA

Next generation chef. 90 prospettive per i professionisti dell'ospitalità

Edizioni Plan, 2018

pp. 416, euro 29,90

Oltre 90 personalità disegnano prospettive professionali dell'ospitalità dentro alle sfide che ci attendono nei prossimi anni. Un confronto di visioni, realtà, progetti e innovazioni connessi a tematiche socio-ambientali che invitano tutti a una consapevolezza nuova.

ALAN SNOW

Cose di cucina. Utensili, cotture, bevande, ambiente di lavoro...

Gribaudo, 2018

pp. 208, euro 22,00

Cosa deve avere ogni cuoco. Attraverso le illustrazioni, le nozioni storiche e scientifiche e le spiegazioni tecniche, il volume descrive come tutto funziona, indica apparecchi e accessori adatti, rivela nuovi modi di utilizzare l'attrezzatura che già conoscete e suggerisce come cucinare, cuocere e conservare il cibo, per rendere l'esperienza in cucina facile e piacevole.

LEDA VIGLIARDI PARAVIA

A tavola con gli amici.

Un'autobiografia gastronomica

Cinquesensi, 2018

pp. 352, euro 20,00

L'autobiografia gastronomica di Leda Vigliardi Paravia è un'opera imponente che all'abusato aggettivo "creativo" oppone i più rassicuranti sostantivi di "esperienza" e "sapienza culinaria". 400 ricette che raccontano un'intera vita dedicata a una passione che l'autrice ha inteso, anche e soprattutto, come espressione e testimonianza di una civiltà.

ALAN SNOW

**Cose di cucina. Utensili, cotture,
bevande, ambiente di lavoro...**