

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

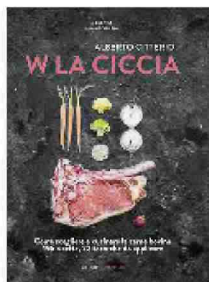
Solo due capitoli, uno dedicato al salato e uno al dolce, per questo testo splendidamente illustrato dove la nota autrice australiana condivide le ricette di base, vere e sperimentate, dei grandi classici, dei piatti moderni e di quelli che ama e cucina con frequenza. Ognuna è accompagnata da varianti furbe e suggerimenti facili per modificarne il gusto così che, imparando una ricetta, di fatto se ne acquisiscono diverse. In una moltiplicazione golosa a vantaggio del lettore. Ci sono un glossario, gli strumenti e i consigli basic della cucina per padroneggiarne i fondamentali.

LE BASI DELL'ECCELLENZA IN CUCINA
di Donna Hay, Guido Tommasi Ed., 35 €



“Bisogna camminare, prima di saper correre. Vi svelo i capisaldi dei miei classici: avrete il pollo arrosto più dorato, la pancetta più croccante, la torta paradiso più deliziosa...”

L'autrice dall'introduzione al volume

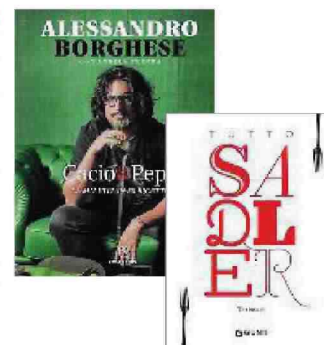


VIVA LA CICCIA
Italian Gourmet Edizioni, a 72 €

La vera tendenza, oggi, non è eliminare dalla dieta la carne ma il mangiarne meno ma di qualità. Il volume insegna ad acquistarla e lavorarla “bene” per cuocerla... meglio. Ogni taglio di carne - e ce ne sono ben 70 tra vitello, manzo e altre tipologie - ha tecniche di cottura che lo esaltano o lo penalizzano. Quasi 200 ricette, 22 tecniche, idee, consigli e approfondimenti sui tagli definiti meno nobili. Con un occhio attento al food cost.

PIATTI D'AUTORE
“Cacio & pepe”, Solferino Edizioni, a 20 €
“Tutto Sadler”, Giunti Edizioni, a 19,90 €

Tutta la verve dello cuoco televisivo Alessandro Borghese è raccolta nel primo libro: lo chef si racconta, rivive la sua storia tra momenti privati e figure importanti, il papà, le esperienze in crociera e i viaggi in giro per il mondo. Un percorso che è una storia d'amore per la cucina, in 50 ricette uniche, quelle di famiglia. L'altro volume raccoglie il lavoro culinario di una vita intera, dai piatti tradizionali a quelli contemporanei firmati da Sadler, il grande chef milanese, che con il suo linguaggio diretto e limpido facilita la spiegazione di ogni passaggio.

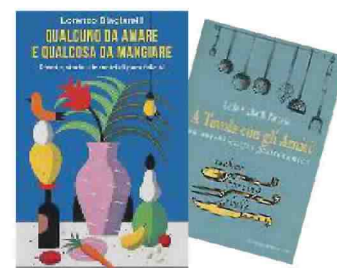


STORIE DI VITA & FORNELLI
“Qualcuno da amare e qualcosa da mangiare”, De Agostini Ed., a 15,90 € e “A tavola con gli amici”, Cinquesensi Ed., a 20 €

Il primo libro parla delle cose che ci nutrono nella vita: un incontro fortuito, un'amicizia improbabile, la cucina di uno sconosciuto, due parole al bar... ai fornelli ci si mette per sopravvivenza o per amore. L'autobiografia gastronomica di Leda Vigliardi Paravia, è il racconto, ricetta dopo ricetta, di come vita e cucina si sono intrecciate. Autrice e formatrice di successo, Leda dipana la sua storia in 400 ricette che raccontano una sola passione, la cucina italiana.

LA CARBONARA PERFETTA
di Cinquesensi Editore, a 20 €

Storia di un piatto di culto con aneddoti e 33 interpretazioni di grandi chef: la giornalista e foodwriter Eleonora Cozzella racconta la pasta romana per eccellenza, magistralmente declinata dai grandi dei fornelli che ne scandiscono il variare di ingredienti e procedure. Seguendone le peripezie storiche, si può affermare che la carbonara “originale” non esiste, ma è chiaro che quella perfetta sì, e ognuno ha la sua. Le origini, le curiosità, le ricette di un condimento rustico e cremoso che ancora oggi è tra i grandi preferiti.



SALE&PEPE 75