

FRIGGERE, BOLLIRE E BRASARE, VIAGGIO NEL MONDO DELLA COTTURA

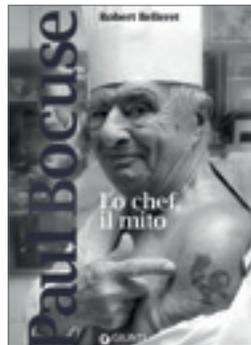
Dalla più antica delle tecniche di cottura direttamente sulle fiamme o sulla brace alle moderne tecniche sottovuoto, passando per griglie, padelle, pentole, forni elettrici e a pressione. L'uomo ha inventato decine di modalità per rendere le pietanze più buone e digeribili. Ripercorrendo la storia della cottura, Eugenio Signoroni, curatore delle guide Osterie d'Italia e Birre d'Italia, tratta la cottura come se fosse una scienza, descrivendo le modalità usate in tutto il mondo, la loro origine, l'evoluzione e i principi che consentono di ottenere un buon risultato. Accanto ai metodi più comuni, anche quelli di cultura gastronomiche lontane e tradizionali, cercando di rispondere a quesiti importanti: materiali diversi danno risultati diversi? E le fonti di calore? Le temperature? Un manuale per gli appassionati di cucina e per chi avesse dubbi su quale sia la regola giusta per un certo tipo di cibo. E chi volesse mettersi alla prova, può farlo sperimentando le 95 ricette, esempi pratici di ciò che viene spiegato a livello teorico in ogni capitolo, dalla fiorentina alla pizza Margherita, dalla tajine di carne e verdure al pollo tandoori.

CUOCERE. DALLA SCOPERTA DEL FUOCO AI GIORNI NOSTRI DI EUGENIO SIGNORONI – SLOW FOOD EDITORE- COLLANA MANUALI SHOW 2020 - 18 EURO



Il signore dei formaggi, volto della rubrica del Tg5 "Gusto", ripercorre 35 anni di professione, tracciando una mappa geografica e sentimentale, dei luoghi e delle famiglie che lo hanno portato a conoscere il mondo caseario italiano. Un racconto autobiografico che è, insieme, un resoconto di viaggio alla scoperta dei più preziosi formaggi regionali, senza dimenticare i cugini francesi.

Camminare la terra dei formaggi. Diario di bordo di un maître fromager italiano di Alberto Marcomini Cinquesensi - 2019 - 22 euro



Sulla spalla sinistra aveva tatuato un galletto francese, simbolo di attaccamento alla patria. Paul Bocuse (1926-2018) è il cuoco del secolo, colui che è stato capace di trasformare la figura dello chef in una star. Con la sua innata arte di vivere ha reso un modesto ristorante con tanto di tovaglie di carta un rinomato tre stelle ed è partito alla conquista del mondo. Per raccontare la sua epopea, Robert Belleret ha incontrato chef, collaboratori e persone vicine a monsieur Paul.

Paul Bocuse, Lo chef, il mito di Robert Belleret Giunti - 2020 - 18 euro



Oltre 200 pagine dedicate all'amaro italiano, dalle origini all'impiego nella mixology e in cucina. L'itinerario affronta le origini, le botaniche tradizionali e quelle innovative come le giuggiole, il lampascione o il radicchio rosso di Treviso. Ma anche le curiosità e le tecniche di degustazione di uno degli spiriti più in voga del momento, con un focus su 300 etichette, passando dal più piccolo produttore al più grande da milioni di bottiglie all'anno.

Il grande libro dell'amaro italiano di Matteo Zed Giunti - 2019 - 29 euro



Uno storico indaga sulle origini del nostro piatto identitario per eccellenza, che ha impiegato duemila anni per costituirsi come tale. Massimo Montanari risale a tempi distanti, chiamando in causa mondi lontani, dalle prime civiltà agricole al medioevo con le sue innovazioni. Scopriamo, così, che ricercare le origini non ci porta quasi mai a ritrovare noi stessi, bensì ci avvicina ad altre culture, popoli e tradizioni.

Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro di Massimo Montanari Editori Laterza - 2019 - 9 euro

a cura di Rosanna Scardi