



Lievito madre, bollicine e piatti contro lo spreco

Fare il pane a casa, disquisire di lievito madre e di grani antichi, è stato uno dei passatempi da quarantena. In aiuto i tanti libri sulla panificazione. L'ultimo appena arrivato è "Il pane in casa" di Davide Longoni e Mauro Iannantuoni (Domus, 256 pagine, 29 euro) con i suggerimenti per fare anche grissini, focacce, pan brioche e altre bontà al forno. "Cucina di resistenza nel tempo sospeso" (App Edizioni, 82 pagine, 15,60 euro) è proprio il titolo del ricettario il cui ricavato va interamente alla Croce Rossa. Anna Prandoni propone ricette antispreco, partendo da una spesa intelligente da fare solo una volta a settimana. Altro instant book da quarantena solidale (e ricavato in beneficenza) quello di Sarah Scaparone "Una storia di cibo al giorno" (Amazon, 81 pagine, 4,99 euro). È il diario quotidiano della grande catena di solidarietà che nei mesi di marzo e aprile il mondo del cibo ha realizzato in tutta Italia. Riaprono le librerie e gli editori "liberano" le pubblicazioni in cantiere. Dal 14 sugli scaffali "La vera cucina messicana" (Guido Tomasi Editore, 144 pagine, 23 euro) con le ricette di Felipe Fuetes Cruz e Ben Fordham: burritos, tacos, zuppe e insalate reinterpretate in chiave moderna con i segreti per farli a casa. **Al buon vino è dedicata l'autobiografia di Primo Franco, il produttore di prosecco che ha segnato la rivoluzione (e quindi il successo mondiale) delle bollicine venete. "Prosecco way of life" (Cinquesensi, 160 pagine, 18 euro) è il racconto di una storia personale, ma prima di tutto della cultura del fare e del fare bene di un intero territorio e dell'intera Italia enologica.**

