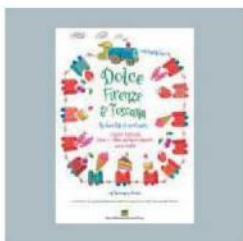




L'ONNIVORO AUMENTATO

Domande, riflessioni, dubbi e provocazioni. In poche parole, una serie di dissertazioni sul cibo e sul modo in cui ne fruiamo, come animali e come animali sociali. Un'analisi che usa gli strumenti dell'antropologia e adotta una visione liberale e libertaria che tutto ingloba senza preconcetti e campanilismi. Ma pensando all'uomo come un "onnivoro aumentato" capace di mangiare di tutto. Ma soprattutto come un essere vorace che mastica simboli e valori, e usa cibi, ricette e tradizioni per raccontarsi, distinguersi, professarsi, fantasticare, connettersi agli altri, dare senso al tempo e ai fatti che lo riguardano.

A proposito del gusto
Ernesto Di Renzo
Cinesens editori
176 pp. - 20€



THE SWEET SIDE OF OUR COUNTRY

Storie di formai, gelatieri, pasticceri e di tutte quelle figure legate al mondo dei dolci, raccontate da Veronica Triolo, anima di Fragolosablog.com, e illustrate da Ian P. Benfold Haywood. Un volume che ragiona di bellezza, bambini, comunicazione, arte, cibo e alimentazione e che ospita ricette originali e i contributi di James Bradburne della Pinacoteca di Brera, di Davide Paolini, Vito Mollica e Roberta Capua. Da Karime Lopez di Gucci Osteria con la sua Purple Rain, passando per Paolo e Andrea Sacchetti della pasticceria Nuovo Mondo di Prato: la scoperta della regione del saper fare.

Dolce Firenze & Toscana
Veronica Triolo
Nuova Editoriale
Florence Press
176 pp. - 18€
in italiano e inglese



LA CUCINA DEL NORD

La storia del mitico Fäviken di Magnus Nilsson, dalla sua nascita alla chiusura, nel 2019. Un volume di pregio, con l'elenco cronologico di tutti i piatti, 100 ricette memorabili, grandi fotografie, ma soprattutto un'analisi attenta sul ruolo dell'alta ristorazione, oggi. Con i suoi valori e i suoi punti critici. Una riflessione sulla creatività, l'imitazione, il plagio e l'ispirazione, il valore dell'artigianato, l'importanza della comunicazione via social, le difficoltà nella gestione di un ristorante di successo, la sostenibilità ambientale, umana e sociale che implica un'attività del genere. Fäviken: 4015 Days, Beginning to End
Magnus Nilsson
Phaidon
324 pp. - 54,95€
in inglese



DOLCI DA TAVOLA

Come sono, oggi, i dessert nei ristoranti? Come lavora un pastry chef e in cosa, il suo operato, differisce da quello di un classico pasticciere? Risponde, con un approccio rigoroso e sistematico, Giuseppe Amato - chef pasticciere al fianco di Heinz Beck alla Pergola di Roma - per restituire autonomia, dignità e identità a questa figura. Nel volume insieme alle ricette iconiche del pastry chef, si tratteggiano affinità e differenze tra la pasticceria da laboratorio e quella da ristorante, e non manca un excursus nella storia del dessert dalla Nouvelle Cuisine a oggi.

La Pasticceria da Ristorazione Contemporanea.
Rigore Creativo
Giuseppe Amato,
Lucilla Cremoni
Chiriotti Editori
310 pp. - 70€



COSA LEGGE CHI SCRIVE?
RISPONDE MADDALENA FOSSATI
(direttore de La Cucina Italiana
e Condé Nast Traveller Italia)

Ho sempre più libri sul comodino che leggo a seconda dello stato d'animo. Mi sta piacendo molto la storia di James Beard, celebre chef e autore di libri di cucina a cui poi è seguita la Fondazione americana. The man who ate too much, di John Birdsall (WW Norton&Co Inc, 448p, 34€) spiega molto sul cibo