

# OGGI CUCINO

Data: 04.02.2021 Pag.: 63  
Size: 538 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**IN LIBRERIA**

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

a cura di *Lavinia Capritti*

## Andiamo a lezione

**IDEE GIUSTE PER TUTTI** DAI CONSIGLI DEL MITICO KNAM, SUBLIME CREATORE DI TORTE, AI MENU PERFETTI PER I BAMBINI: TRA LE RIGHE C'È MOLTO DA IMPARARE



### SEGUITE IL GURU PASTICCIERE

Dice Alessandra, moglie del grande pasticciere: «Se ce l'ho fatta io...». Poi, nelle prime pagine, spiega le 4 regole fondamentali per la torta perfetta (ma a portata di umani). Libro biografico con le ricette e i consigli di Knam, per migliorare la propria arte dolciaria. **Knam & Knam** di Alessandra e Ernst Knam (Solferino, € 16,50).



### PAPPA DOC PER I PICCINI

Finalmente, dieci anni dopo, torna l'attesissimo *Cucchiaino* che insegna ai grandi come cucinare i menu perfetti per i piccoli, da 0 a 5 anni. Oggi non mancano quinoa, avena e miglio e c'è perfino il Pokè. **Il cucchiaino d'argento** (Editoriale Domus, € 19).

### TRA I SENTIMENTI, UN PIZZICO DI CUCINA

Fiona è una blogger (no, non di cucina ma di viaggi) e adora Tokyo. Quando ci si ritrova è al settimo cielo ma scopre che lì c'è pure il suo ex amore. Per "sopravvivere" si lancia nella visita della città, cibo e sushi compresi. **Un té con biscotti a Tokyo** di Julie Caplin (Newton Compton, € 9,90).



### L'ABC PER UNA... VITA DOLCE

Dalla A di abbassare (nel senso di stendere la pasta) alla Z di zucchero cotto passando per la L di lacca spray (ebbene sì, esiste!): con questo glossario i dolci non avranno più nessun segreto. E, nelle ultime pagine, le ricette. **Glossario di pasticceria** di Luca Montersino (Gribaudo, € 22).



### SCOPRIRE IL SENSO DELLA TAVOLA

Un interessante esame del nostro rapporto con il cibo. Che non è solo nutrimento, ma anche socialità, status symbol, tendenza. E che può creare beatitudini sane o dannose. **A proposito del gusto** di Ernesto Di Renzo (Cinquesensi, € 20).

### A RIPETIZIONE DI GRAMMATICA

In questo manuale ci sono i piatti che hanno fatto (e fanno) la grammatica della cucina italiana. Parliamo dei piatti essenziali della nostra storia, almeno a tavola. Qualche esempio? La carbonara, il cacciucco, il gelo di mellone (o anguria, per i non siciliani). In più, ci sono 250 tavole ad acquerelli. **Grammatica illustrata della cucina italiana** (Slow Food, € 29).

