

LIBRI DA GUSTARE

Letti per voi

I Le recensioni di Linea Diretta

➤ PANETTONE LIBERO, SENZA PIÙ CONFINI, CITTADINO DEL MONDO

Da icona milanese a patrimonio di tutto il mondo. Da simbolo del Natale a delizia da consumare tutto l'anno. Da emblema della festa, della convivialità e della condivisione a metafora della società e della sua evoluzione. In questo saggio, la giornalista e scrittrice Anna Prandoni fa a fette il lievitato più amato, acclamato, ambito e votato: il panettone. Il tutto senza sciorinare detonanti classifiche, bensì analizzando il mercato, le tendenze e le nuove competenze. Perché se prima, per venderlo e presentarlo, bastava lo scaffale del supermercato o la vetrina della pasticceria, ora entrano in scena altri fattori cruciali: dal packaging allo storytelling, dai social agli shop online. Panettone industriale e panettone artigianale, panettone da mangiare e panettone da esplorare. Panettone come progetto e visione. Anzi, come manifesto di creatività, identità e territorialità, diffuso lungo il Bel Paese, quale ambasciatore del *genius loci*. Diffuso (e prodotto) persino in altri paesi, Brasile in primis. Per un panettone libero, senza briglie e senza confini. (C.V.)



Anna Prandoni
Fatto a Fette
Cinquesensi Editore
pp.160 - 15 Euro



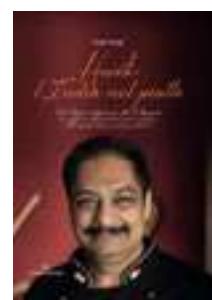
Annalena De Bortoli
Sahou
Trentaeditore
pp 256 - 18 Euro

➤ DAL SOL LEVANTE, L'ETICHETTA A TAVOLA

Ogni cucina ha un proprio rito che considera tutti gli aspetti di un pasto, non solo i sapori. Ci sono paesi in cui l'attenzione diventa massima per il servizio. Tra questi spicca il Giappone, dove è di primaria importanza curare l'eleganza dell'impiattamento, la scelta delle stoviglie migliori, il decoro generale della tavola e quella prassi gestuale di cortesia che contribuisce a garantire l'esperienza migliore all'ospite. A spiegarcelo è Annalena De Bortoli, che racconta le basi del *Washoku no O-Sahō*, traducibile in *etichetta giapponese da tavola*. L'opera raccoglie anche una serie di ricette spiegate e raccontate dall'autrice che dal 2008 è la coordinatrice dell'Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi, promotrice in Italia della cultura culinaria nipponica. (M.C.)

➤ MANGIARE ALL'INDIANA, BERE ALL'ITALIANA

Più che un ricettario è un invito a scoprire la ricchezza della cucina indiana attraverso un percorso che unisce il sapore alla cultura. Le 25 ricette iconiche del subcontinente sono arricchite con storie, curiosità e un'esplorazione delle diverse anime gastronomiche indiane. Il volume rappresenta il percorso umano e professionale dello chef Giotti Singh, titolare del ristorante Haveli di Firenze, intrecciato con la storia e le tradizioni culinarie dell'India. Ampio spazio è dedicato alla descrizione di materie prime e utensili tipici, offrendo al lettore la visione completa di una tradizione millenaria. Un capitolo particolarmente interessante è dedicato agli abbinamenti tra i piatti indiani e i vini italiani o le birre artigianali. L'obiettivo è chiaro: avvicinare il pubblico del nostro paese a una cultura gastronomica vasta e complessa. (L.B.)



Giotti Singh
Haveli: l'India nel piatto
Il Forchettiere Editore
pp.132 - 25 Euro



Franco Pepe con Elisia
Menduni
Fotografie di Adam Bricker
e Brian McEinn
Franco Pepe: Pizza Chef
Ed. Phaidon - L'Ippocampo
pp 24 - 30 Euro

➤ UN PO' DI PEPE SULLA PIZZA E SUGLI EMMY AWARDS

Franco Pepe non ha bisogno di presentazioni: dal piccolo borgo casertano di Caiazzo – diventato, grazie a lui e alle sue pizze, una imprescindibile meta gastronomica – è arrivato a conquistare il mondo, raccogliendo premi e successi, fino a essere protagonista di un episodio della serie Netflix *Chef's Table: Pizza*, per il quale il regista Brian McGinn è stato nominato agli Emmy. Proprio McGinn, insieme al fotografo Adam Bricker, cura la parte iconografica (150 immagini scattate ad hoc) del nuovo libro del maestro della pizza, edito da Phaidon e pubblicato in italiano da L'Ippocampo. Insieme a Elisia Menduni, Pepe ripercorre lo straordinario percorso professionale e umano nato dall'eredità del nonno fornaio e del padre pizzaiolo, evolutasi grazie a intuizioni e rivoluzioni tecniche che lo hanno reso un punto di riferimento per i pizzaioli di tutto il mondo. Un racconto accompagnato dalle ricette di grandi classici e delle sue creazioni più note: dalla pizza a libretto fino alla provocatoria e geniale AnaNascosta e molto altro. (L.S.)