

IL TEMA

Viaggiare e imparare tra le pagine dei libri

Un'estate all'insegna della scoperta: arrivano volumi su Cina, Corea e Messico per scoprire le storie e le leggende che stanno all'origine dei piatti tipici

di LORENZO CRESCI

La cucina cinese, per esempio: una storia millenaria che parte da due ingredienti, il fuoco e il riso. Quella messicana, che lavora sul mais e poi quella coreana con quelle zuppe da cuocere a fuoco lento. Inizia un'estate da leggere e che permette di viaggiare attorno al mondo, scoprendo oltre le ricette e gli ingredienti, per comprendere quale storia si nasconde dietro

ogni singolo piatto. Ancora Cina: con le ricette vegetariane della tradizione buddhista o quelle che rappresentano un momento per avvicinarsi agli dèi. Quella messicana da accompagnare con bevande come tequila, mezcal o il misterioso pozol. E quella coreana dagli ingredienti semplici - patate, cipolle, carote, peperoncini, maiale, acciughe - che vengono magistralmente trasformati in piatti saporiti.

Ma nella biblioteca d'estate non c'è solo il viaggio: c'è un'ampia scelta di ricettari e consigli utili per scoprire come non sbagliare nella scelta della frutta, come stupire gli ospiti a tavola preparando un dessert, come conoscere ogni segreto della viticoltura. E per chi ama le storie, eccone due: quella di monsù Peppino, chef antelitteram, e quella di Joséphine d'Yquem, una leggenda del vino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1

Quelli che la frutta



AUTORE
Flavio Flavetta

EDITORE
Rizzoli

INFO
P. 304; € 18

Decidere quale frutta comprare non è scelta semplice e spesso ci si lascia orientare dai prezzi. Flavio Flavetta, grossista e creatore sul social del progetto Quellichelafrutta, aiuta a portare in tavola i migliori prodotti di stagione. Dall'aglio alle zucchine, dai ravanelli all'ananas, dagli agretti alle pesche, dalle banane alla papaya, ogni prodotto viene analizzato.

2

Pasticceria in pillole



AUTORE
Silvia Federica Boldetti

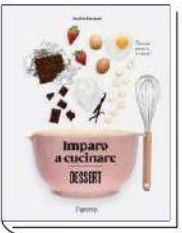
EDITORE
Mondadori

INFO
P. 496; € 29,90

Silvia Federica Boldetti, campionessa mondiale di pasticceria e fondatrice della pagina Instagram Pasticceria in Pillole rivela piccoli e grandi trucchi per fare anche a casa dolci da veri professionisti. Nel libro, i principi della pasticceria professionale, adattati a un linguaggio chiaro e comprensibile. Nessuna scorciatoia, ma strumenti concreti.



3	Il primo a prender fuoco fu Totò	4	La casa viva
	La storia di monsù Peppino, il cuoco errante: Giuseppe Masotola, per tutti monsù Peppino, "pure mia moglie mi chiamava così", nasce a Napoli nel 1889 e muore "quando ho smesso di cucinare". Un maestro rimasto senza eredi, dopo una vita avventurosa, cucinando. Poi cancella ogni traccia di sé, bruciando lettere, attestati e fotografie.		Vivere come natura comanda: un sogno per tanti, al di là delle mode, che Mama Luna, con marito e figli, ha adottato come stile. La semplicità è ricca e senza alcuna rinuncia: i lussi sono un picnic nel bosco, una notte lungo il fiume in una tenda improvvisata, le conserve fatte in casa. E tante ricette di stagione, per vivere i tempi proprio secondo la natura.
AUTORE Bruno Damini		AUTORE Mama Luna	
EDITORE Minerva		EDITORE Magazzini Salani	
PAGINE P. 192; € 16,90		PAGINE P. 272; € 15,90	

5	Magna (veg) che te passa	6	Imparo a cucinare: dessert
	Lo chef romano specialista nella cucina vegetale contemporanea porta il lettore a percorrere un viaggio sensoriale attraverso i sapori memorabili della cucina romanesca, ma reinventati con creatività e rispetto dei sapori autentici. Dalla carbonara ai saltimbocca, dai suppli ai maritozzi: la tradizione viene arricchita da nuove possibilità. Vegetali.		Aspiranti pastry chef ecco l'occasione per iniziare senza troppo stress, a entrare nel mondo della pasticceria: l'autrice, attraverso oltre 60 ricette illustrate passo passo, spiega in modo semplice come preparare piatti deliziosi. Qualche esempio? crumble alle mele, banana bread, pecan pie, madeleine, pavlova ai frutti di bosco.
AUTORE Davide Leo		AUTORE Caroline Bourgeois	
EDITORE Vallardi		EDITORE L'Ippocampo	
INFO P. 144; € 19,90		INFO P. 156; € 15	

7	Per un bicchier di vino		Un viaggio che esplora la comunicazione nel mondo del vino, un universo dove ogni bottiglia racconta una storia e ogni vigneto rappresenta una tradizione. Non è solo una guida tecnica: è un invito a comprendere le sfumature e l'autenticità del settore, marketing incluso, visto da un protagonista e imprenditore di un'azienda vinicola.	AUTORE Simone Nannipieri	EDITORE Youcanprint	INFO P. 300; € 18,90
8	La ragazza delle meraviglie		L'incredibile storia di Joséphine d'Yquem diventa un romanzo, pubblicato in Francia e ora in Italia. Quando Joséphine de Sauvage eredita la tenuta di Yquem, nel 1785, nulla lascia presagire che lì sarebbe nato un vito unico al mondo. Una donna dimenticata, la cui storia, riscoperta grazie agli inediti archivi, riporta alla luce una vita ricca di intraprendenza.	AUTORE Christel de Lassus	EDITORE Slow Food	INFO P. 304; € 18
9	Bistrot coreano		In questo volume Su Hyun Kang, chef coreana a capo per anni di un bistrot nel cuore di Parigi, il Potcha 5, ha raccolto cinquanta ricette "segrete" di famiglia facili da realizzare, ispirate a quelle che sua madre Madame Moon preparava in casa. Il libro, suddiviso in nove sezioni, offre una carrellata di zuppe stufati, brodi, piatti saltati o a base di kimchi, brasati.	AUTORI Su Hyun Kang	EDITORE Guido Tommasi	INFO P. 160; € 25
10	La cucina messicana illustrata		Patate, pomodori, peperoncini, cacao, avocado, mais: sono alcuni dei tesori più noti e in Messico utilizzati dalla notte dei tempi. Tradizioni gastronomiche ricche e popolari, come tortillas, tacos, chili con carne, fajitas. Il libro va anche oltre, con tradizioni regionali a noi meno note. Illustrazioni e ricette accompagnano questo viaggio.	AUTORE M. Ahumada, O. Sigal	EDITORE Slow Food	INFO P. 128; € 14,50
11	Invito a un banchetto		Sottotitolo: sapori e storie della cucina cinese. L'autrice, Fuchsia Dunlop (traduzione di Anita Taroni e Stefano Travagli), svela il significato che il cibo ha in Cina. Può essere un sacrificio solenne agli dèi, o simbolo di rango e autorità politica. È medicina che nutre corpo e mente o espressione del movimento di yin e yang: ingredienti e ricette per scoprire tutto.	AUTORE Fuchsia Dunlop	EDITORE ADD Editore	INFO P. 480; € 22

