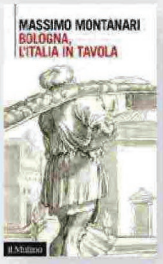
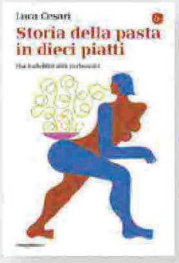
VETRINA FOOD

CLAUDIA FRASCHINI
Beata o dannata? La Divina Commedia è servita
Trenta Editore 2021
pp. 196, euro 22,00
Quaranta ricette dedicate ai vizi capitali e alle virtù, ai momenti di espiazione o agli stati di beatitudine. Une lettura semiseria per sedersi a tavola ricordando un grande autore italiano che, dopo aver accompagnato tutti noi negli studi, torna in un libro di immagini e parole a solleticare le nostre menti con altrettanti acuti assaggi di... vita.

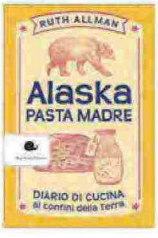


MASSIMO MONTANARI
Bologna, l'Italia in tavola
il Mulino 2021
pp. 180, euro 15,00
Il maggiore studioso dell'alimentazione italiana racconta le contaminazioni commerciali, agricole, culturali che hanno creato il mito della cucina bolognese con incroci come gli Spaghetti di Napoli o la Torta d'herbe alla bolognese, le tagliatelle europee, i piatti dai forti influssi francesi e tedeschi, passando per le preferenze anche di Artusi.



LUCA CESARI
Storia della pasta in dieci piatti
Il Saggiatore, 2021
pp. 280, euro 22,00
Storia culturale d'Italia dal punto di vista del cibo, gustosa rassegna di celebri e poco noti buongustai, stravagante libro di ricette: una lettura che racconta una parte fondamentale di noi, quella che dalle Alpi alla Sicilia ci tiene tutti uniti alla stessa tavola dinanzi a piatti di pasta fumanti.

ALICE GIANNITRAPANI – DAVDIE PUCA (A CURA DI)
Forme della cucina siciliana
Meltemi 2020
pp. 436, euro 28,00
I piatti dell'isola raccontati da un team di semiologi per comprendere attraverso quali strumenti, narrazioni e tradizioni orali si sia affermata la tradizione della gastronomia siciliana. Emerge una intensa rete che lega tra loro piatti e ingredienti, pratiche sociali e racconti dell'origine, preparazioni e degustazioni, cuochi e commensali.



RUTH ALLMAN
Alaska. Pasta madre
Slow Food Editore 2021
pp. 192, euro 16,50
Un diario gastronomico d'altri tempi, una storia di cucina e avventura che mette in luce il ruolo fondamentale della pasta madre - un ingrediente salvavita - in uno degli ambienti più estremi del mondo. Per la prima volta in Italia il manoscritto originale del 1976, con approfondimenti storici e 95 ricette.

GIO PONTI
Cuoche e cucine
Henry Beyle 2021
pp. 36, euro 24,00
Come nello stile delle EHB poche (475 numerate) curatissime copie in carta Zerkall Bütten, con caratteri Garamond monotype corpo 11 e le pagine cucite a mano. Il testo è il dialogo (pubblicato *dall'Almanacco culinario* di *Scena illustrata*) tra il commediografo Albergo Casella e l'architetto che gli aveva progettato la villa in cui abitava.