

L'«enciclopedia» della gastronomia americana secondo il «New York Times»,  
 il canone delle ricette regionali, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, che si allarga a sapori altri  
 ormai pienamente integrati. E poi la storia illustrata del più antico piatto britannico

**16 NUOVA CUCINA ITALIANA**  
 Allan Bay e Paola  
 Salvatori, **Il Saggiatore**, 760  
 pagine, 25 euro



16

Se la cucina è come la vita, allora anche questa si evolve, muta, si aggiorna. E così il cosiddetto canone delle ricette nazionali si allarga. Per accogliere, accanto a risotti e amatriciane, tortille, hamburger, poke, sushi, borsch. Ormai, parola del critico enogastronomico Allan Bay e della storica della cucina Paola Salvatori, piatti italiani a tutti gli effetti. Ecco allora l'edizione aggiornata del precedente libro sulla «cucina nazionale italiana», strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare. E anche uno sconfinato ricettario (oltre 1.400 piatti) con consigli pratici per esperti e cuochi alle prime armi. Un'autobiografia collettiva per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

© ILLUSTRAZIONE: ROSSANA