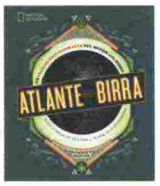

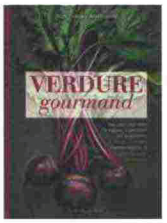

Sandor Ellix Katz
Il grande libro della fermentazione. La bibbia della fermentazione casalinga, da tutto il mondo
Sonda, 511 pagine, 19,90 euro

Questo libro è un capolavoro. È un compendio che insegna sia le tecniche di base sia quelle avanzate della fermentazione fatta in casa. Sandor, come lo chiamano i lettori, scrive i suoi libri in un momento storico in cui molti di noi colgono i legami tra la cucina, la politica e l'ecologia. Siamo consapevoli del fatto che il cibo industriale è spesso privo di sostanze nutritive. Siamo preoccupati dei danni al clima dovuti all'uso di energia da combustibili fossili in agricoltura, nel trasporto e nella trasformazione del cibo. Piangiamo una mancanza di stagionalità e di sapori. Sfidiamo il dominio delle multinazionali e cerchiamo di proteggere la nostra sicurezza alimentare. Amiamo i sapori e le cucine di tutto il mondo. "Il mio obiettivo", scrive Sandor, "è incoraggiare l'uso della fermentazione come mezzo per riappropriarci del cibo e trarre il massimo da ogni ingrediente". Sandor concretizza tutto questo in libri pratici e accessibili, per incoraggiare una cucina legata a una permacultura creativa e appassionante.
Annie Levy, Permaculture

Nancy Hoalst-Pullen, Mark W. Patterson
Atlante della birra. Un viaggio entusiasmante nel mondo della birra
White Star, 303 pagine, 29,90 euro

La birra, a differenza del vino e dei liquori, è una bevanda che la maggior parte dei paesi sembra in grado di produrre in modo decente, e gustare una birra locale può essere un buon modo per entrare in contatto con una cultura quando si viaggia. Molte delle migliori birre al mondo si trovano nel nuovo *Atlante della birra*. Con più di duecento immagini e cento mappe, è anche "l'atlante della birra più spettacolare e completo a nostra disposizione". In realtà esiste un altro volume simile, *The world atlas of beer*, di Tim Webb e Stephen Beaumont, che è stato pubblicato in un'edizione rivista e ampliata qualche anno fa. I due volumi si somigliano per dimensioni e lunghezza e coprono tutto il mondo, inclusa l'Asia orientale. Potrebbe valere la pena acquistarli entrambi se si vuole scoprire cosa trovare oltre il minibar quando si viaggia all'estero.
Adam Nebbs, South China Morning Post

Hugh Fearnley-Whittingstall
Verdure gourmand
Gribaudo, 412 pagine, 27 euro

Hugh Fearnley-Whittingstall è uno chef e personaggio televisivo britannico che ha fatto carriera dedicandosi al cibo stagionale e sostenibile. Con i suoi libri di cucina, tra cui *River cottage veg every day*, ha cercato di rendere le verdure più attraenti. Ora Hugh è tornato con *Verdure gourmand* e una selezione di nuove ricette per spingere le persone a diventare meno dipendenti dalla carne. Il libro contiene anche ricette vegane perché, spiega lo chef, "ho pensato che la forma di preparazione più inclusiva fosse la cucina vegana". Trova davvero interessante l'enorme crescita del veganismo tra i giovani ed è convinto che "dev'essere quella la direzione del viaggio". Ma Fearnley-Whittingstall pensa davvero di poter preparare piatti a base vegetale deliziosi come quelli che contengono carne? "Sappiamo quanto sia facile rendere saporita la carne. Il problema con la verdura, è che finora l'abbiamo mangiata solo al vapore e bollita. Invece, possiamo caramellarla, possiamo aggiungere un po' di spezie, possiamo usare condimenti incredibili e originali. Tutte queste cose faranno emergere i sapori naturali delle verdure".
The Irish News

TRE SAGGI SCELTI DA LUISA CIFFOLILLI

Alain Ducasse, Christian Regouby
Mangiare è un atto civico
Einaudi, 142 pagine, 16 euro
Partendo da esperienze personali e incontri folgoranti, Ducasse e Regouby propongono alcune soluzioni per imparare di nuovo a mangiare.

Alice Waters
Con tutti i miei sensi
Slow Food, 352 pagine, 19,90 euro
L'autrice riflette sul percorso che l'ha portata all'apertura del suo Chez Panisse che ha rivoluzionato la cucina degli Stati Uniti.

Mark Forsyth
Breve storia dell'ubriachezza
Il Saggiatore, 292 pagine, 17 euro
Un viaggio dalle bettole dei sumeri alle stanze di un simposio ateniese, dal sorso di vino che ha cambiato il mondo, quello bevuto da Cristo nell'ultima cena, alla taverna dov'è germogliata la letteratura inglese. Per scoprire che la nostra civiltà nasce grazie al sacro dono dell'alcol.

Luisa Ciffolilli coordina il festival di Internazionale a Ferrara.

147383