

ROMANZO



Akiz,
Il cane,
Mondadori,
192 pagine,
19 euro

SPIETATO E GENIALE, LO CHEF CHE SCUOTE LE CUCINE STELLATE

È una storia vera che smaschera il mondo dei ristoranti di lusso? O è una parabola sulla modernità fatta di falsi miti e di glorie effimere? La storia di uno chef talentuoso ma spietato. Tutti lo chiamano Il Cane ma nessuno lo conosce per davvero. Un romanzo alla Kitchen Confidential.

RICETTE



Julia Turshen,
Simply Julia,
Harperwave,
304 pagine,
32,50 dollari

IL CIBO SANO (E LA NUOVA VITA) DI JULIA TURSHEN

Centodieci ricette sane. Le racconta la food writer americana Julia Turshen nel suo libro-confessione: «Mi sono liberata dalla cultura della dieta, non c'è niente di sbagliato nell'essere grassi. L'unico errore è pensare che qualcuno abbia meno valore di altri». Un ricettario, dunque, ma anche una lezione di vita

BAMBINI

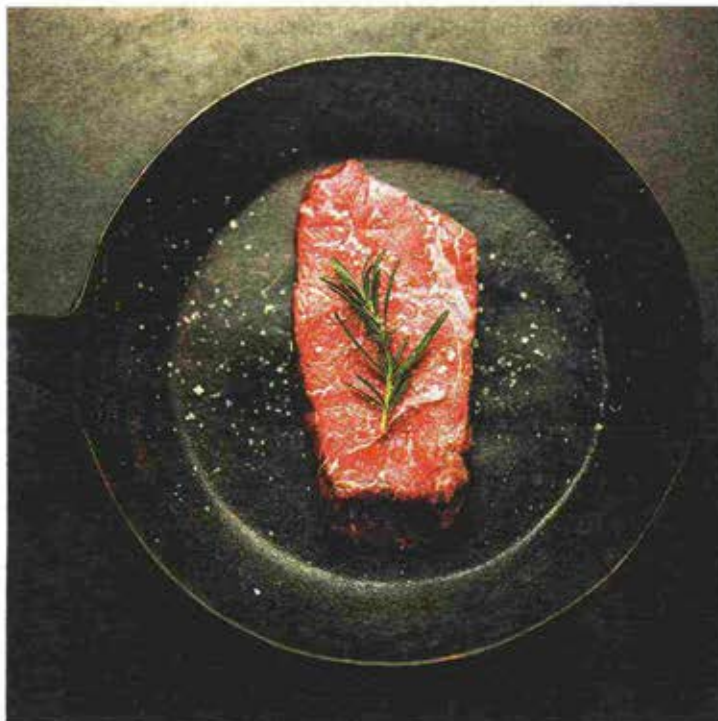


Katia Casprini,
Roberta
Guidotti, Mamma
cucino da sola!
Red edizioni, 64
pagine, 16 euro

AI FORNELLI CON IL METODO MONTESSORI

Un ricettario illustrato per consentire anche ai bambini che non sanno leggere di cucinare da soli. Ispirandosi al metodo Montessori, le attrici hanno ideato un originalissimo manuale: i passaggi sono fotografati, ingredienti e quantità indicati con le immagini. Per sperimentare l'autonomia anche in cucina

ATTUALITÀ



CI SALVERÀ (DAVVERO) LA CARNE SINTETICA?

Tra assaggi deludenti e la consapevolezza, però, di dover ridurre il consumo di proteine animali, il reportage di una giornalista inglese all'interno delle più promettenti aziende americane che si occupano di «clean meat», le bistecche create in vitro

di Isabella Fantigrassi



«A» ddeno la pastella. È calda, croccante. Sa di pollo. Ma dentro è così molliccio — racconta la giornalista inglese Jenny Kleeman —. Mentre continuo a masticare, mi accorgo un po' alla volta di quanto sia disgustoso. L'assaggio è di un nuggets, provato da Kleeman nella sede di Just, startup californiana della carne in vitro. Quella che si crea in provetta, a partire da cellule starter, cioè staminali estratte da animale e fatte crescere in laboratorio. La carne che secondo Bill Gates sarà il futuro: «I Paesi ricchi dovrebbero mangiare carne sintetica al 100 per cento. Ci si può abituare alla differenza di gusto, senza contare che nel tempo verrà resa ancora più appetitosa». Insomma, per salvare il pianeta dal disastro ambientale, ha detto il fondatore di Microsoft alla rivista MIT Technology Review, quella sarà per forza la strada. Nel suo nuovo libro, appena uscito in Italia per **ilSaggiatore**, *Sesso, androidi e carne vegana*, Kleeman è andata a visitare le più promettenti aziende americane impegnate nel campo. Ha assaggiato dove ha potuto. La carne in vitro, insomma, è già realtà. Per dire, ci vogliono 10 settimane per far crescere le fibre muscolari per un hamburger. E la tecnologia farà così tanti progressi da arrivare a creare veri tagli di carne. Con potenzialità infinite: foie gras senza dover ingozzare un'oca, bacon kosher privo di maiale, carne con omega 3 per contrastare le malattie cardiache. Solo che, si è convinta Kleeman, la carne pulita è ancora lontana dall'essere pronta per il consumo: il sapore è respingente. Migliorerà. Ma, si chiede, non è che così risolveremo il problema degli allevamenti industriali a scapito del nostro rapporto con la natura? Morale: «La carne pulita è uno dei molti possibili futuri del cibo, a patto che continuiamo a cibarci di carne». E quindi: «Non dovremmo mangiare tutti meno carne invece di compiere tutti questi sforzi per fabbricarla artificialmente?»



Jenny Kleeman,
Sesso, androidi
e carne vegana,
ilSaggiatore,
pag 335, 24 euro

GIALLO



D. Cecchini, A.M.
Rossi, Il mistero
della finocchiona o
pesti Giunti, 160
pagine, 16 euro,
dal 31 marzo

DARIO CECCHINI E QUEI MISTERI NEL CHIANTI

Due ciclisti trovati morti in circostanze misteriose a Panzano in Chianti, il regno del macellaro-ristoratore Dario Cecchini. Che diventa scrittore e protagonista di un particolarissimo giallo assieme all'amico giornalista Alessandro Mauro Rossi. Per amanti dei due generi, poliziesco e i menu di Cecchini

MIXOLOGY



Dario Comini,
Mixology
Reloaded,
Gribaudo,
392 pagine,
24,90 euro

LA GUIDA DEFINITIVA DEI COCKTAIL

Firmata da Dario Comini, mixologist pluripremiato e proprietario del leggendario «Nottingham Forest» di Milano, questa è la guida da avere per imparare a preparare qualunque drink, dall'Hemingway Special alle cinque varianti storiche del Daiquiri. E poi tecniche, consigli su utensili e ingredienti insoliti

COLLEZIONI



Emiko Davies,
Torta della nonna,
Hardie Grant
Books,
175 pagine,
22,86 euro

LE MIGLIORI TORTE DELLA NONNA

Ci sono le sue ricette di famiglia ma anche quelle più classiche. Il nuovo libro della food writer australiana trapiantata in Toscana (scritto in italiano e in inglese) è una raccolta dei migliori dolci già usciti nei suoi precedenti libri più cinque nuovi. Per merende dal sapore di una volta