LIBRI

a cura di Antonella De Santis

CUCINA ITALIANA: QUALE?

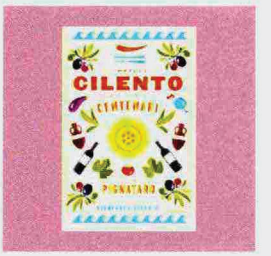
Grandi ristoranti o trattorie? Nessuno dei due e tutti e due: la nuova cucina italiana è un universo mobile, fatto di cuochi che dialogano con la tradizione con spirito libero, attitudine rock e tecnica precisa. Sono loro a definirne le coordinate avendo come stella polare il gusto. Un gusto tutto italiano. Che Laura Lazzaroni rivela a un pubblico internazionale ancora poco aggiornato su quanto sta avvenendo nella nostra migliore ristorazione. Lo fa intercettando filoni, tendenze e gruppi eterogenei.

The new cucina italiana - What to Eat, What to Cook & Who to Know in Italian Cuisine Today
Laura Lazzaroni
foto Alberto Blasetti
Rizzoli New York
256 pp. - 55$/30£
in inglese
dal 2 marzo

IL MITO DELLA TRADIZIONE

La carbonara originale? È con aglio, pancetta e gruviera, o meglio è anche quella. Le ricette della tradizione sono meno codificate di quel che si crede, ce lo dimostra Luca Cesari, che con approccio storico mette sotto la lente di ingrandimento alcuni dei nostri piatti più comuni: lasagne, pesto, ragù. Lo fa andando a spulciare biblioteca dopo biblioteca, libri e riviste d'epoca alla ricerca di testimonianze scritte, fino a risalire alle origini (sorprendenti) di 10 piatti iconici della nostra cucina ripercorrendone l'evoluzione. Non mancano sorprese, a sfatare il mito della tradizione, con buona pace dei gastropuristi.

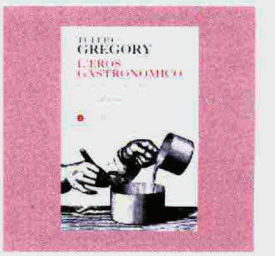
Storia della pasta in 10 piatti
Luca Cesari
Il Saggiatore
280 pp. - 22€



VIVERE A LUNGO, CON GUSTO

Perché nei comuni del Cilento la prospettiva di vita è più lunga che altrove? Cosa hanno di particolare Acciaroli, Pioppi, Sessa e gli altri borghi? Il segreto dei capoluoghi della longevità è ancora sotto osservazione, ma di sicuro – al netto di questioni genetiche – risiede nello stile di vita, quel mix di questioni sociologiche, storiche, antropologiche, spirituali, alimentari, con il faro della Dieta Mediterranea in primo piano e la slow life a dettare il ritmo tra saggezza contadina e tradizioni del territorio. Viaggio alla scoperta dei 5 segreti di lunga vita, con i consigli pratici per vivere felici a lungo.

Il metodo Cilento: i 5 segreti dei centenari
Luciano Pignataro
pp. 264 - 18€



LA CUCINA DELLA CIVILTÀ

Filosofo e gourmet, Tullio Gregory ha lasciato in eredità una appassionata riflessione sulla cucina come elemento strutturale della cultura e della società. Ed è la tradizione enogastronomica, identitaria e radicata nel territorio, che – per Gregory - incarna con maggiore intensità la civiltà dei popoli, e ne segue la storia più di quella creativa. Questo volume ripercorre il pensiero del filosofo, tra scritti a tema, racconti su alcuni alimenti e consigli di lettura, indicazioni di cottura e persino un decalogo del perfetto gastronomo.

L'eros gastronomico. Elogio dell'identitaria cucina tradizionale, contro l'anonima cucina creativa
Tullio Gregory
a cura di
Gianni Moriani
208 pp. - 16€

COSA LEGGE CHI SCRIVE?
RISPONDE FRANCESCA FIORE
Direttrice responsabile di Cookist.it
(testata gastronomica on line)

Il tempo materiale di Giorgio Vasta (*Minimum Fax* 2008, 319 p. 15,20€) *Ambientata nella Palermo del 1978, narra le vicende di tre ragazzini che fondano una cellula terroristica con spietata lucidità. Al racconto fa da sfondo quello di uno dei periodi più bui della storia italiana, il sequestro Moro.* I racconti della