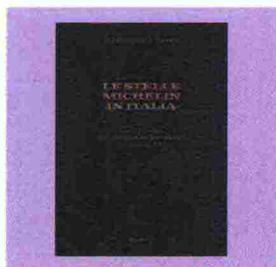


## LE BREVI

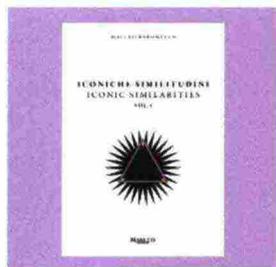
## LIBRI

a cura di Antonella De Santis


**LA ROSSA  
IN ITALIA**

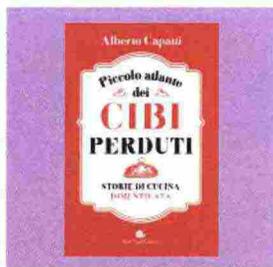
Editore e – per una volta – anche autore, Manfredi Nicolò Maretti continua l'opera cominciata con Tre Stelle Michelin di Maurice von Greenfields (ovvero Maurizio Campiverdi che qui cura un approfondimento sui Tre Stelle della Penisola), concentrando ora l'attenzione sull'Italia e i ristoranti che, dal 1959 al 2021, sono stati premiati dalla Rossa. Ne esce un volume enciclopedico – oltre mille pagine e un'attenta curatela – che rappresenta anche un compendio di storia del gusto e del costume nostrani. Con la prefazione di Paolo Marchi, l'introduzione di Fausto Arrighi e la postfazione di Antonio Santini.

Le stelle Michelin in Italia  
Manfredi Nicolò Maretti  
Manfredi Edizioni  
1.184 pp. - 55 €


**ASSOCIAZIONI  
DI GUSTO**

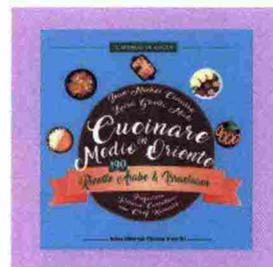
I suoi menu degustazione sono il frutto di riflessioni, e dell'osservazione dialettica di persone, cose, profumi e sapori. Matteo Baronetto - chef del ristorante Del Cambio, dal 1757 punto di riferimento di artisti, imprenditori, politici, filosofi - li chiama Similitudini, a suggerire legami, assonanze, interpretazioni. Che trovano una forma inedita nel volume che chiama in aiuto uno dei cuochi più autarchici e visionari di oggi: il basco Andoni Luis Aduriz del ristorante Mugaritz, in un duetto che mescola pensieri, testi, illustrazioni e 32 ricette inedite.

Iconiche similitudini vol.1  
Matteo Baronetto  
Manfredi Edizioni  
96 pp. - 27 €  
edizione limitata:  
350 copie firmate  
da Baronetto


**IL CIBO DI IERI**

Abalon, Alfredo, bighelloni, brocciolini e brustulli, ma anche uova di pavoncella (attenzione: sono afrodisiache, o almeno così si pensava): una minuziosa e affettuosa antologia delle ricette ormai dimenticate, per aprire uno spiraglio sulla cucina dei tempi andati che è anche una inappellabile testimonianza di come la tradizione sia un concetto in evoluzione. Lo testimoniano i ricettari dedicati alla cucina delle nonne cui è dedicata la seconda parte del libro. Nella prima: 80 schede-racconto su cibi e ricette del '900, tratti da saggi, raccolte di ricette e perfino canzoni.

Piccolo Atlante dei cibi perduti: storie di cucina dimenticata  
Alberto Capatti  
Slow Food Editore  
192 pp. - 16,50 €


**CUCINE  
DAL MONDO**

Piatti di carne, pesce e verdure, ma anche dolci: 190 ricette arabe e israeliane, piatti speziati, colorati, gustosi, non sempre familiari nei gusti e negli aromi ma golosissimi. Un volume raccoglie procedure, materie prime, preparazioni, strumenti, suggestioni. "Sfogliare le pagine che compongono questo ricettario assemblato da Jean-Michel Carasso e Luisa Ghetti Mati è come compiere un viaggio stanziale nello spazio e nel tempo, nel tentativo, non semplice, di mettere un po' di ordine nel concetto di cucina araba" scrive nella prefazione Vittorio Castellani aka Chef Kumalé.

Cucinare in Medio Oriente  
Jean-Michel Carasso e Luisa Ghetti Mati  
Nuova Editoriale  
Florence Press  
228 pp. - 16 €



**COSA LEGGE CHI SCRIVE?**  
**RISPONDE PAMELA PANEBIANCO**  
vice direttrice agrodolce.it

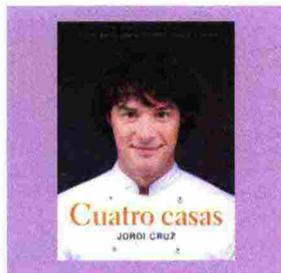
Maimamma (D. Mangiaracina, V. Lucchesi **Il saggiaatore**, 224p, 18€). Musicisti queer pop e scrittori, i performer de La Rappresentante di lista raccontano di Lavinia, 30 anni, una vita comune in cui l'oggi è imperniato su due realtà ineluttabili: essere incinta e l'imminente fine del mondo. Un anno in Giappone: Au-



**LA STORIA NEL PIATTO**

Una raccolta di storie, gustosi cameo, aneddoti, di serie e curiosità. E di ricette, ovviamente, quelle che si legano a questi racconti minimi che hanno anche a fare con la storia e i personaggi, grandi o piccoli, cui venivano dedicati. Raramente li immaginiamo impegnati a prepararsi del cibo, oppure a mangiarlo, ma di certo ognuno aveva peccatucci di gola, piccole manie, vere e proprie fissazioni o semplicemente abitudini alimentari. Vere o presunte che siano, Lydia Capasso le riunisce in questo ricettario, con la consueta grazia.

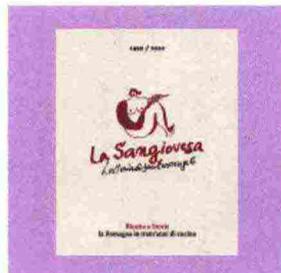
Il passato è servito. Racconti e ricette di piatti che hanno fatto la storia  
 Lydia Capasso  
 Illustrazioni di Gianluca Biscalchin  
 Guido Tommasi  
 128 pp. - 14 €



**JORDI SI FA IN 4**

Quattro ristoranti, quattro differenti proposte, uno chef che declina la sua cucina in modi diversi, dalle classiche tapas al fine dining di più alto rango premiato con le Tre Stelle Michelin. C'è sempre Jordi Cruz a tirare le fila di ABaC, Atempo, Angle e Ten's. Qui propone le ricette di tutti e quattro i locali, dalle patatas bravas al polpo al vapore con patate condite con accenti asiatici, dai ravioli di piccione all'arancia, alla triglia brasata con verza, dal tuorlo d'uovo stagionato con salumi iberici alle creazioni più elaborate del main restaurant.

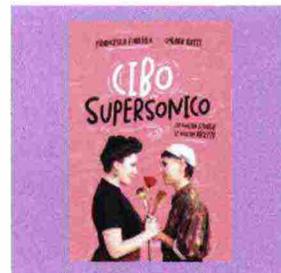
Cuatro casas. La cocina de Jordi en ABaC, Atempo, Angle y Ten's  
 Jordi Cruz  
 Grijalbo  
 272 pp. - 24,90 €  
 dal 13 aprile  
 in spagnolo



**ROMAGNA IN TAVOLA**

Compie 30 anni La Sangiovesa, iconico ristorante nascosto tra le stradine di Santarcangelo di Romagna, uno dei luoghi simbolo della cucina e della cultura romagnola. Ne siano esempio le sale incastonate in un palazzo storico della cittadina, tirate a lucido e ornate con originalità per farne luogo di incontri e di convivio. Come quelli che riunivano Federico Fellini e Tonino Guerra - che le diede il nome - amico intimo del cuoco e patron Manlio Maggioli, che oggi racconta i 30 anni del locale attraverso storie e ricette.

La Sangiovesa L'osteria di Santarcangelo. Ricette e Storie - La Romagna in trent'anni di cucina - a cura di Giorgio Melandri  
 Illustrazioni Maurizio Gjivovich  
 Maggioli  
 328 pp. - 25 €



**RICETTE PER TUTT\***

Cibo Supersonico è il progetto esistenzial-gastronomico di Francesca Fariello e Chiara Ratti, che si muove da e intorno al cibo per raccontare e fare altro. Il volume che ne scaturisce mescola brandelli - felici o drammatici - di biografia personale, di coppia e sociale, riflessioni e iniziative green, come green è la cucina che propongono. È un libro di ricette ma anche di impegno, che affastella cose sparse in ordine alfabetico e tocca temi scottanti con leggera pienezza. Un libro pensato pop e diventato rock. Ma soprattutto un libro per tutt\* che vuole rappresentare tutt\*.

Cibo supersonico  
 Francesca Fariello e Chiara Ratti  
 Illustrazioni di Martina Dirce  
 Carcano  
 Rizzoli  
 256 pp. - 18 €

tunno (V. Sgambato Onigiro.com, 454p, 16€). Nell'editoria oggi l'autoproduzione è una risorsa per chi crede nel valore dei propri progetti. Questa guida-romanzo ci invoglia a partire per un viaggio catartico nel Paese del Sol Levante. Grammatica della fantasia. Introduzione all'arte di inventare storie (G. Rodari Einaudi Ragazzi, 201p, 13€) Rodari ci consegna non un prontuario da sfogliare meccanicamente, ma un testo da approfondire per chi, lavorando con le parole, voglia usare la fantasia per spiegare il difficile mondo ordinario. [Nel prossimo numero cureremo tra le letture di Gabriele Principato]