

LIBRI

di Antonella De Santis



TORINO DA MANGIARE

Luogo di grandi tradizioni gastronomiche, di cucina solida e concreta, Torino cela in realtà una grande varietà di tradizioni altre, frutto di processi di integrazione sociale, espressione di un'identità molto articolata: popolani, contadini, nobili e borghesi, la classe operaia, gli autoctoni e le persone arrivate da altre città, altre regioni, altre nazioni; ognuno con una storia, con tradizioni, prodotti, cucine proprie. Questo libro le racconta con aneddoti, ricette, guide pratiche tra ristoranti d'autore, osterie, piole e locali internazionali.

DALLA BAGNA CÀUDA AL SUSHI.
STORIA DELLA TORINO
GASTRONOMICA

SARAH SCAPARONE,
GIORGIO PUGNETTI,
FEDERICA GIULIANI

GRAPHOT - 184 pp. - €20



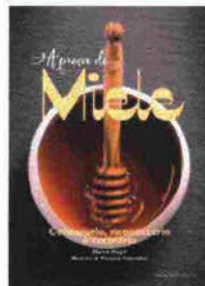
LA PIZZA E LA SUA STORIA

Fatti e misfatti culinari, ma soprattutto storie, leggende, falsi miti e misteri e del più famoso e amato alimento al mondo, che vale oltre 200 miliardi di dollari l'anno: la pizza. Un'indagine condotta con gli strumenti dello storico, come è uso fare Luca Cesari, che attraversa secoli, continenti, nomi noti e perfetti (quasi) sconosciuti, senza dimenticare di frugare tra fotogrammi e testimonianze di artisti e personaggi famosi, politici e regnanti. Per tratteggiare il profilo di un alimento che appartiene ormai non a un solo paese (e come potrebbe essere, nel 2023?) ma è parte dell'immaginario collettivo.

STORIA DELLA PIZZA.
DA NAPOLI A HOLLYWOOD

LUCA CESARI

IL SAGGIATORE - 352 pp. - €19



L'ORO GIALLO

Il panorama delle api è un universo affascinante e fondamentale per il nostro ecosistema, di grande valore culturale - con le sofisticate forme di organizzazione e comunicazione - e ambientale. Soprattutto in considerazione della grande varietà di mieli monoflora presenti nel mondo e in Italia, dove se ne trovano circa 60, diversi per colore, aroma, struttura, diffusione e ovviamente sapore. In questo libro Marco Magri con la collaborazione di AMI (Ambasciatori dei Mieli) li passa al vaglio uno per uno con un compendio di ricette studiate ad hoc da Tiziana Colombo per valorizzare le caratteristiche di ognuno.

A PROVA DI... MIELE

MARCO MAGRI
E TIZIANA COLOMBO

TRENTA EDITORE - 136 pp. - €18



UNO SGUARDO AL FUTURO

Un dialogo tra l'economista, matematico e teologo gesuita Gaël Giraud e il fondatore di Slow Food Carlo Petrini per immaginare un futuro nuovo per il nostro pianeta. Un volume in cui ci si interroga di ambiente e società, analizzando il sistema alimentare, economico e finanziario per metterne in luce le storture e ipotizzare nuovi approcci più equi, giusti e sostenibili. Dallo spreco alimentare alle anomalie dei mercati, dalle crisi idriche all'inquinamento, all'impatto del nostro modello alimentare. Con la prefazione di Papa Francesco.

IL GUSTO DI CAMBIARE.
LA TRANSIZIONE ECOLOGICA
COME VIA PER LA FELICITÀ

GAËL GIRAUD, CARLO PETRINI

SLOW FOOD /
LIBRERIA EDITRICE VATICANA
176 pp. - €18



COSA LEGGE CHI SCRIVE?

SARA DE BELLIS

Viaggiatrice, Giornalista
e Critica gastronomica

Sono una nostalgica del tempo che passa. Alla continua ricerca di una formula magica per arginare il fluire di ciò che amo. Nel tentativo di trattenere, cerco di dare un senso a questa fugace esistenza. Sapiens, da animali a dèi di Yuval Noah Harari (Bompiani) è un'inquadratura globale e snella della



CIBO DA PAURA

Nome noto anche al di fuori della cerchia del mondo accademico e di quello del cibo, Alberto Grandi, dopo aver smontato falsi miti gastronomici, affronta un nuovo tema, strettamente connesso con la costruzione dell'identità degli individui e delle società: le paure alimentari. Intercettando una nuova traiettoria per parlare dell'uomo e della sua evoluzione, attraverso aneddoti, storie, superstizioni, scienza, economia, politica, rivelando grandi verità camuffate da esoterismi e falsità insospettabili. Per andare a fondo sui reali motivi delle nostre paure.

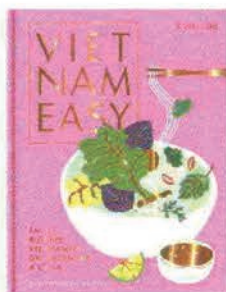
STORIA DELLE NOSTRE PAURE ALIMENTARI. COME L'ALIMENTAZIONE HA MODELLATO L'IDENTITÀ CULTURALE
ALBERTO GRANDI
ABOCA - 252 PP. - €24



ANDAR PER TRATTORIE

100 ricette per 20 trattorie - 5 per ogni locale, dall'antipasto al dolce - raccolte durante un lungo peregrinare su e giù per la Penisola, alla ricerca di insegne più o meno semplici, più o meno tradizionali, ma sempre profondamente radicate nel territorio: le trattorie, quelle che punteggiano il paese raccontandone l'enorme ricchezza e varietà. Quella legate a una biodiversità che è ambientale, ma anche culturale e gastronomica. Questo volume la racconta attraverso le storie, i protagonisti, i piatti che sono una sintesi del più grande locale del mondo: la Trattoria Italia.

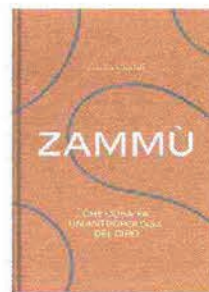
TRATTORIA ITALIA. UN VIAGGIO NELLA CUCINA REGIONALE PIÙ VERACE CON 100 RICETTE
ANDREA COPPOLA
EDT - 248 PP. - €25



L'ALTRO ORIENTE

Un bel volume di ricette ricche di erbe fresche: delicate zuppe celestiali, verdure grigliate, insalate fresche e croccanti, i tipici tagliolini e poi il riso, l'alimento più diffuso in Vietnam. Una regione del mondo che vanta una cucina gustosa e leggerissima, che ancora non gode, in Italia, della fortuna che meriterebbe. Questo volume contribuisce alla diffusione delle ricette più note, piatti semplici e in gran parte vegetali, basati su pochi ingredienti e sull'equilibrio dei sapori essenziali: dolce, agro, salato, umani, amaro, piccante. Per tavole in festa o pasti veloci di tutti i giorni.

VIETNAMEASY. FACILI RICETTE VIETNAMESE DA CUCINARE A CASA
UYEN LUU
GUIDO TOMMASI
224 PP. - €35



ANTROPOLOGIA DEL CIBO

Cosa fa un'antropologa del cibo? Ce lo spiega Giulia Ubaldi, giornalista e antropologa, in un'opera monster (oltre un chilo e mezzo di peso, quasi 900 pagine) che raccoglie 10 anni di lavoro su e con il cibo, in 350 articoli e 30 percorsi che attraversano angoli poco battuti del Mediterraneo, con l'idea di raccontare ricette, tradizioni, persone, culture e territori. Giulia Ubaldi ha fondato nel 2021 il LAC, il Laboratorio di Antropologia del Cibo di Milano: scuola di cucina, ma soprattutto luogo di incontro, scambio e riflessione tra persone e cucine, storie e culture. Dove la sua disciplina trova una applicazione pratica.

ZAMMÙ. COSA FA UN'ANTROPOLOGA DEL CIBO
GIULIA UBALDI
870 PP. - €50

storia della nostra specie che sprona alla riflessione attraverso punti di vista inconsueti e una narrazione lucida. Le non cose di Byung-Chul Han (Einaudi) è un richiamo alla necessità di far fronte all'inondazione di stimoli superficiali della rete ritornando alle "cose del mondo" in grado di stabilizzare

la vita umana. In un'epoca in cui tutto si smaterializza, la cucina (ancora) resiste. Essendo questione antropologica, meglio approfondire con Buono da mangiare di Marvin Harris (Einaudi) per mettere a tavola cultura e tolleranza. [Nel prossimo numero ci occuperemo tra le letture di Elisa Venco]