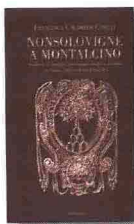


Pubblicazioni

VARIA

Nonsolovigne a Montalcino. Galleria di famiglie, personaggi, luoghi e vicende che hanno fatto la storia della città

Francesca Colombini Cinelli
(Edizioni Cantagalli - Via Massetana Romana, 12 - 53100 Siena; 2008; formato cm 15,5x24; pagine 152; euro 14)



Il volume propone, in uno stile sempre godibile e vivace, una sorta di panoramica su personaggi, famiglie, avventure, vicende antiche e leggende moderne, storie vere e fantasie suggestive, tutti rigorosamente made in Montalcino, che ne hanno

fatto la storia e hanno reso questa città uno dei borghi più speciali del mondo. Attraverso una serie di racconti piacevoli e sempre ironici l'autrice, conosciuta come la «signora del Brunello», descrive i luoghi più caratteristici, alcuni noti, altri meno, che costituiscono un patrimonio di storia da conoscere e da conservare, nonché il fondamento dell'identità e della memoria locali. Sottolinea inoltre come le peculiarità di un grande vino sono strettamente legate alla sua gente e alla sua terra, in un legame che ha radici lontane, armonizzando innovazione, tipicità e rispetto della natura.

Abbuffate reali. La storia d'Italia attraverso i menu di Casa Savoia

Domenico Musci
(Ananke Editore - Via Lodi, 27/C - 10152 Torino; 2007; formato cm 17x24; pagine 184; euro 18,50)



In questo volume l'autore, grande collezionista e studioso della tradizione culinaria, si propone di raccontare un pezzetto della storia d'Italia in modo decisamente originale, cioè mediante una serie di documenti *sui gene-*

ris: i menu della Casa reale. Il risultato è un libro affascinante, godibilissimo, nel quale la storia e il piacere della tavola si uniscono indissolubilmente. Oltre a una grande quantità di notizie, curiosità e ricette difficilmente rintracciabili nelle consuete raccolte, il volume contiene anche un ricco apparato iconografico che ne fa un punto di riferimento per cultori, appassionati e, naturalmente, buongustai.

Sementi e diritti. Grammatiche di libertà

Stefano Masini, Cinzia Scaffidi
(Slow Food Editore - Via della Mendicizia Istruita, 14 - 12042 Bra (CN); 2008; formato cm 15x21; pp. 184; euro 13,50)



Il volume analizza le principali differenze tra agricoltura industriale e quella tradizionale, che costituiscono due modi diversi di esprimersi e occuparsi di produzione, natura, mercato, ricerca: la prima tenta di forzare il mondo in poche regole standard; la seconda invece predilige la multifunzionalità, l'adattabilità e la diversificazione. Il principale spartiacque tra i due linguaggi è il modo in cui si rapportano alle sementi, elemento indispensabile per entrambi, ma oggi regolato secondo la visione industriale, che mal si adatta alle esigenze dell'agricoltura tradizionale. L'opera sottolinea pertanto la necessità di nuove soluzioni giuridiche, che mettano in discussione innanzitutto lo strumento del brevetto sul vivente e della proprietà intellettuale su scoperte e invenzioni.

Cucina e convivialità italiana del Cinquecento

Claudio Benporat
(Olschki Editore - Viuzzo del Pozzetto, 8 - 50100 Firenze; 2007; formato cm 17x24; pagine 352; euro 32)

Il volume dimostra come, con il passaggio dal Quattrocento al Cinquecento, matura in Italia una



nuova sensibilità gastronomica che, superati i modelli degli autori classici, si ispira a una rinnovata visione sociale e culturale alla ricerca di nuovi modelli estetici. Sono gli anni in cui nasce la «nuova cucina italiana», che propone modelli di assoluta perfezione prendendo coscienza del proprio distacco dai modelli dell'antichità e aprendosi a nuove esperienze che segnano il ritorno a gusti e sapori della secolare tradizione alimentare delle nostre regioni, nei quali prende forma una serie di ricettari, frutto dell'esperienza maturata presso le più importanti corti italiane, e si perfeziona la cerimonia del convito, simbolo della magnificenza del signore, della sua ricchezza e del suo ruolo politico.

Torino al cioccolato. Storia e ricette del cacao sotto le Alpi e un incontro con Guido Gobino

Orlando Perera
(Daniela Piazza Editore - Via Sanfront, 13 - 10138 Torino; 2008; formato cm 24x19; pagine 104; euro 24)



Il volume dimostra come, nel cioccolato di alta qualità, il nostro Paese ha pochi rivali al mondo grazie a un mix fra ricerca della migliore materia prima, produzione accurata in piccoli laboratori specializzati, alta tecnologia ed eleganza d'immagine. Sottolinea inoltre come Torino abbia una tra le più elevate concentrazioni di cioccolatieri di qualità, a partire da Guido Gobino, protagonista indiscusso in Piemonte, e sia in pratica la patria del moderno cioccolato. Dall'opera emerge che questo prodotto non è soltanto un dolce; infatti nella cucina tradizionale italiana e piemontese ci sono numerose ricette, di primi e secondi piatti, che lo includono fra gli ingredienti, usato come una «spezia», qual era alle sue origini. Nella seconda parte, infine, presenta 12 ricette realizzate da 3 grandi chef del Piemonte, corredate di immagini molto suggestive.