



Assaggio di libri

a cura di
Giorgia Zucchi



I dolci napoletani

di Luciano Pignataro - Newton Compton Editori
474 pagine - € 19,90

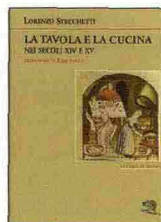


E' come fatto a mano, quasi fosse una sfogliatella, questo volumetto con i colori pastello dei disegni ingenui di una volta e delle grandi foto, con il valore aggiunto delle ricette studiate dai ristoranti famosi della regione, con la carta pannosa, adatta a descrivere la grande tradizione dei dolci partenopei, voluttuosamente oversize anche nel gusto.

La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV

di Lorenzo Stecchetti - La Vita Felice Edizioni - 84 pagine - € 8,50

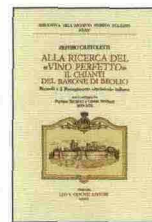
Lorenzo Stecchetti, pseudonimo del critico letterario e poeta Olindo Guerrini, scrive un piccolo saggio storico sulle differenze tra la cucina del 1300 e quella del '400: pomposa la prima, progressista la seconda. Interessanti le motivazioni dei giudizi, quantomai adatti a creare un parallelo con l'evoluzione e involuzione della cucina odierna.



Alla ricerca del "vino perfetto"

Il Chianti del Barone di Brolo
di B. Ricasoli e C. Studiati
Leo S. Olschki Editore - 179 pagine - € 20,00

Quando è "la Storia" a raccontare un territorio famoso nel mondo e il suo vino più rappresentativo, possiamo andare orgogliosi dei nostri primati. Lo statista Bettino Ricasoli, spinto a creare un vino "sublime" che potesse reggere il confronto con i grandi Bordeaux, scambia un intenso carteggio con il prof. Cesare Studiati. Insieme analizzano le produzioni, le confrontano con quelle francesi, studiano quelle tecniche di coltura e vinificazione che avrebbero poi portato all'odierno Chianti Classico.



Un friulano da amare

di Walter Filippetti - Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori - 163 pagine



Piccolo scrigno di informazioni su quello che una volta era il Tocai friulano ed oggi, per legge, ha assunto la sola denominazione di "Friulano". L'amore per questo vino passa attraverso il racconto di un grande del vino come Walter Filippetti e attraverso le 20 ricette che gli chef della regione gli hanno dedicato.



I profili del vino

Alla scoperta dell'analisi sensoriale
di Mario Ubigli
Edagricole
248 pagine
€ 23,00

Volume integrativo rispetto ai due precedenti, con l'inserimento di due argomenti generalmente sottovalutati in Italia, ossia il rapporto vino/tappo e l'assaggio dell'uva. Gli undici capitoli costituiscono una guida seria e scrupolosa, che prepara in modo adeguato chi si occupa di analisi sensoriale e sente l'esigenza di una migliore "organizzazione dell'assaggio".

Un fungo Una ricetta

Guida ai migliori funghi commestibili, come conoscerli e consumarli
di Paolo Liverani - con il contributo di G. Acquaviva e G. Barattoni del Gruppo Micologico Villa Franchi di Faenza
Reda Edizioni Torino - 128 pagine - € 13,50

Il testo tratta essenzialmente dei migliori funghi commestibili che sono illustrati nel contesto di una serie di efficaci schede con descrizione e habitat, e sono accompagnati sempre da una ricetta con le essenziali note per il loro miglior consumo. Si va dai prataioli in graticola ai funghi al prosciutto, dai lattari in padella ai tramezzini al tartufo bianco. Critica con il linguaggio semplice e chiaro, alla portata di tutti, precisa dal punto di vista scientifico, quest'opera è un ottimo strumento di indagine micologica-gastronomica in grado di soddisfare le esigenze di ogni tipo di lettore.

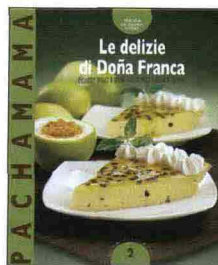


Le Delizie di Doña Franca

Dessert dolci e meno dolci dall'America Latina

di Franca De Gasperi Otero - Latino Americando Editore - acquistabile attraverso il sito www.pachamamafood.com e nelle migliori librerie di tutta Italia. Copertina cartonata con sovracoperta plastificata - 245 pagine - € 15,00

Il volume ci racconta di dessert profumati, solari e fragranti, con una selezione di 100 ricette suddivise per aree geografiche di appartenenza (Andina, Caraibica, Carioca, Maya, Azteca, Gaucho) da consultare e provare, con indicazioni curiose e particolari. Il volume vuole essere un ulteriore contributo all'America Latina, un libro scritto sull'onda della memoria, del sentimento e della riconoscenza. Prossimamente le ricette e l'utilizzo dei vari ingredienti potranno essere visualizzate sul portale www.latinamericando.it e tramite la web tv, raccontate e cucinate direttamente dall'autrice passo a passo.

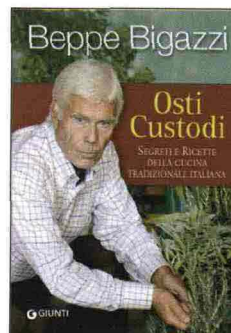


Osti custodi

Segreti e ricette della cucina tradizionale italiana

di Beppe Bigazzi
Giunti Editore
432 pagine
€ 14,50

Il volume presenta 30 ristoranti (suddivisi tra Nord, Centro e Sud Italia), ognuno dei quali mette a disposizione del lettore una scelta di menù per ogni stagione, completi di ricette (oltre 300) e della preziosa indicazione dei fornitori locali delle materie prime, che diventano la garanzia di freschezza e genuinità. Nell'ultima, preziosa sezione, l'autore riporta una scelta di produttori di qualità, suddivisi geograficamente e per tipologia di prodotto gastronomico, che sono il frutto di anni delle sue ricerche sul territorio. Un libro che è molto più di una guida ai ristoranti o un semplice ricettario, perché dentro vi si racchiude l'anima della gastronomia italiana che Beppe Bigazzi da anni continua a cercare e a valorizzare.

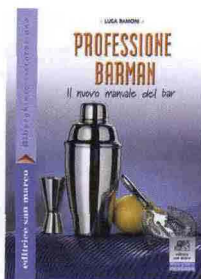


Professione Barman

Il nuovo manuale del bar

di Luca Ramoni - Editrice San Marco
224 pagine - € 18,00

Il testo si articola in una prima sezione teorica, che presenta l'analisi merceologica dei vari prodotti serviti al bar completata da dettagli inerenti il servizio, e in una seconda sezione pratica,



che illustra le principali tecniche di miscelazione e insegna a realizzare non solo le bevande miscelate più conosciute, ma anche numerose decorazioni per i cocktail, dalle più semplici, alle più complesse.

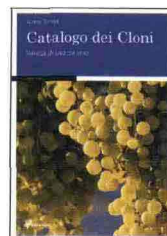
In questo manuale tecnico si sono sviluppate anche utilissime nozioni di marketing per il settore Bar, Ristorazione e Somministrazione di bevande. Conclude il libro un pratico ricettario professionale per il barman e un utile indice analitico per il reperimento dei termini utilizzati. Il volume si contraddistingue per l'analisi delle nuove tecniche attuali per i barman, per una grafica a colori piacevole e corredata di numerose fotografie e di sequenze tecniche sul lavoro del barman e per un'estensione web sul sito dell'editore www.editricesanmarco.it contenente normative continuamente aggiornate.

Catalogo dei Cloni

Varietà di uva da vino

di Giulia Tamai - Edagricole Editore - 122 pagine - € 10,00

Manuale tecnico adatto a chi si occupa professionalmente di vino, fotografa e cataloga i cloni della vite, rilevandone le sostanziali biodiversità e il loro comportamento vegeto-produttivo negli ambienti dove avviene di norma la loro omologazione.



Una storia napoletana

Pizzerie e pizzaiuoli tra Sette e Ottocento

di Antonio Mattozzi - Slow Food Editore - 213 pagine - € 13,50



Per la prima volta l'origine e la diffusione della pizza sono descritte e inquadrare storicamente. Un saggio che è il risultato di un'accurata ricerca d'archivio e dell'elaborazione di documenti di prima mano, che traccia il quadro complessivo di un mestiere che, nato nel Settecento, ebbe il suo pieno sviluppo nell'Ottocento. Nel libro si traccia la storia del pizzaiolo e della pizzeria e

la sua espansione sul territorio cittadino attraversando tre importanti periodi della storia di Napoli: Il Decennio Francese, l'Unità d'Italia e il cosiddetto Risanamento, cioè lo sventramento della città. Ancora, pizzaioli e problemi economici e sociali, pizzaioli e amministrazione pubblica (per esempio i rapporti con la polizia e l'osservanza delle leggi e dei regolamenti) e i tanti altri aspetti relativi agli esercenti e alla storia della città. Tra gli argomenti trattati, anche lo status sociale del pizzaiolo e la familiarità nel mestiere, con persistenze e abbandoni. Una seconda parte è dedicata infatti alle pizzerie e alle famiglie storiche, cioè a quelle pochissime botteghe, una decina circa, ancora oggi funzionanti dopo secoli di storia, e a tre famiglie che, nate nell'Ottocento, sono le uniche con discendenti diretti che attualmente esercitano l'attività di pizzeria.