



www.ecostampa.it

Il talento, lo stile, la sapienza antica

IL LIBERTY COME CAPOLAVORO DEL QUOTIDIANO, LA MODERNITÀ NEI VETRI DI MURANO, LE PIÙ BELLE CASE DI BRUXELLES, LA CUCINA MEDIEVALE, LE BOTTEGHE ARTIGIANE SCELTE DA FENDI di Gaetano Zoccali

Liberty quotidiano

Un libro unico, con immagini in grande formato che indagano su come le diverse espressioni artistiche del Liberty abbiano impreziosito molti aspetti del vivere quotidiano, a cavallo tra '800 e '900. Questo stile che più di ogni altro si è ispirato all'eleganza delle forme animali e vegetali, infatti, è qui raccontato attraverso i manifesti pubblicitari dell'epoca, i disegni sulle scatole di latta, la vetreria dipinta a smalto, le ceramiche, il ferro battuto dei cancelli, gli intarsi dei mobili e le cornici, i decori sulle facciate di ville e palazzi. *Liberty. Natura e materia*, di Donata Patrussi e Giovanni Renzi, Giunti, 35€.

Vetri veneziani d'artista

Dall'unione tra le tecniche dell'antica arte vetraia di Murano e un design estremamente moderno, firmato da maestri come Carlo Scarpa e Paolo Venini,

è nata la collezione di vetri artistici della Fondazione di Venezia. Pezzi esposti nel corso degli anni alla Biennale, ora riproposti in questo volume a un pubblico ben più ampio grazie al lavoro certosino di una tra le più note ricercatrici in materia. Un libro che riesce a meravigliare, rivelando quanto un vetro lavorato da mani sapienti possa risultare caldo e seducente. *Vetro veneziano contemporaneo*, di Rosa Barovier Mentasti, Marsilio, 35€.

L'arte di vivere a Bruxelles

Sfogliarlo è come fare un viaggio tra le atmosfere nordiche più raffinate e intime. Le case ritratte per questo volume da Jean-Pierre Gabriel - tutte di proprietà di collezionisti e appassionati d'arte e mai pubblicate prima - raccontano infatti la ricca miscellanea di estetiche e culture che convivono a Bruxelles. Insegnando come far conciliare modernità e amore

per il classico. *L'arte di vivere a Bruxelles*, di Fiammetta d'Arenberg Frescobaldi, Idea Books, 45€.

Sapori e saperi medievali

Duemilacinquecento voci ad alta densità di informazioni e curiosità. Dall'etimologia della parola arancia, il cui nome significherebbe "frutto favorito dagli elefanti", alla zuppa, che nasce come piatto-contenitore commestibile fatto di pasta dolce cotta al forno: al suo interno erano collocati degli uccelletti preparati con il sugo. Questo libro è "il" dizionario della cucina medievale, redatto sulla base di testi coevi e del '500, con anche un utile repertorio di ricette criticamente ricomposte. Per i cultori di storia e cucina. *La cucina medievale*, di Enrico Carnevale Schianca, L. Olschki, 49€.

Grand Tour Fendi

Il meglio del fatto a mano secondo Fendi, in un prezioso cofanetto che guida alla scoperta delle botteghe artigiane italiane d'eccellenza. Gli indirizzi scelti dalla Maison romana in collaborazione con gli studenti della Domus Academy non includono soltanto moda e lusso. Si va dai profumi di Carthusia - erede dei saperi del monastero di San Giacomo a Capri - alla miglior focaccia di Recco, ai giardini sartoriali disegnati da Paolo Pejrone. *The Whispered, Fendi, Electa. Cofanetto di due volumi + Cd musicale con 8 brani inediti + album fotografico*, 90€. Nei negozi Fendi.